sale&pepe

SALEPEPE.IT

DICEMBRE 2023 - € 4,50



PAVLOVA CON CREMA ALLE CLEMENTINE

pag.82

Natale è...

...il calore di un brodo traboccante di cappelletti o tortellini rigorosamente fatti a mano, il gusto di prelibati antipasti, timballi scenografici e golose lasagne. E poi ci sono tacchino, anatra, cappone, terrine di pesce e irresistibili delizie al cioccolato. La magia della festa si completa con il profumo delle clementine e la fragranza dei biscotti appena sfornati

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 36 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

IN EDICOLA IL 28 NOVEMBRE 2023


BERLUCCHI FRANCIACORTA.
ENJOY YOUR MOMENTS
BERLUCCHI
BERLUCCHI
FRANCIACORTA
CUVÉE IMPERIALE
BRUT
#berlucchimoments
@berlucchiwine

Accanto, da sinistra a destra: cappelletti reggiani in brodo di cappone (pagina 22, dal servizio Questa è tradizione); le crostatine alla zucca arrivano sulla tavola in festa (pagina 92, dal servizio Pranzo di Natale); tacchinella con mele ed erbe (pagina 58, dal servizio Pollame).







Sommario *dicembre*

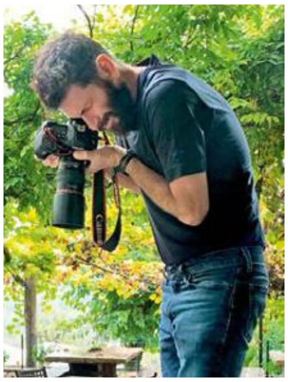
RUBRICHE

indice delle ricette

DICEMBRE 2023







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

ANGELO PUMILIA
CHEF DEL RISTORANTE DELLA FORESTERIA PLANETA, DOPO AVER GIRATO IL MONDO ED ESSERSI FERMATO A LUNGO DA MORENO CEDRONI, È TORNATO NELLA SUA TERRA DOVE PROPONE PIATTI D'AUTORE FORTEMENTE RADICATI ALLE TRADIZIONI. NE PARLIAMO A PAGINA 120

IRENE FOSSA E MATTIA FIANDACA
COAUTORI DE "IL BRODO DI NATALE IN EMILIA-ROMAGNA", EDITO DA TERRAE OPIFICIO CULTURALE ENOGASTRONOMICO, SONO ESPERTI DI GASTRONOMIA CON PARTICOLARE INTERESSE PER LA TRADIZIONE E IL TERRITORIO. PER SALE&PEPE FIRMANO IL SERVIZIO A PAGINA 10

FELICE SCOCCIMARRO
FOTOGRAFO E INDISPENSABILE COLLABORATORE DI SALE&PEPE, VIVE A MILANO MA PORTA DENTRO DI SÉ LE ORIGINI PUGLIESI. I RITUALI LEGATI AL CIBO HANNO RIEMPITO LA SUA INFANZIA E ALIMENTANO L'ISPIRAZIONE CHE OGGI TRASFERISCE IN FOTO DI VIAGGI, LIFE STYLE E OVVIAMENTE FOOD.

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande



La versione della Val d'Arda

NELLA VALLATA PIACENTINA GLI ANOLINI (*ANVEIN*) FANNO STORIA A SÉ E PARLANO DI UNA GHIOTTA TRADIZIONE CONTADINA

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

In quel tratto dell'autostrada A4 che da Fiorenzuola d'Arda porta a Fidenza, si passa nel giro di due caselli autostradali (15 km circa), dalla provincia di Piacenza a quella di Parma. E in quello spazio-tempo cambia tutto: il dialetto, l'accento e la cucina e se poi il discorso cade sugli anolini, *anvein* da una parte e *anùlen* dall'altra, si accende una vecchia e mai sopita rivalità e qualche sorpresa. Già perché le due province, cugine nell'antico Granducato, si contendono oltre alla paternità, anche il primato della bontà di questa pasta che nel ripieno ha pangrattato, uova e formaggio più lo stracotto di carne a Piacenza e il sugo di stracotto e non la carne in quel di Parma.

Ma passando al territorio extraurbano, al contrario di quello che pensavo, gli anolini cambiano. Così le varianti della collina e montagna parmense vantano un sugo di manzo e maiale e in Val di Taro si aggiungono anche i funghi secchi. Ma è soprattutto in quella parte della provincia di Piacenza che, a est, confina con quella di Parma che il ripieno degli anolini diventa un'altra cosa. L'ho imparato sul campo, invitata in giuria al Festival di questa pasta ripiena che da alcuni anni si tiene a Fiorenzuola d'Arda. Da sempre crocevia di gente e di merci, la cittadina è il capoluogo dell'omonima vallata dove l'allevamento bovino è il fulcro dell'attività agricola, ieri come oggi, e dove il grana padano viene prodotto da almeno quattro secoli. Qui i bovini servivano per il latte e la carne era merce rara; per non rinunciare all'anolino bisognava lavorare in sottrazione e inventare un personalissimo ripieno con quello che si aveva: il formaggio, pangrattato e poco altro. La tradizione è ben salda ancora oggi nelle case, come nelle trattorie e nei pastifici artigianali della Val d'Arda dove l'*anvein* rimane con fierezza quello povero, tramandato da generazioni di *rezdore*. La versione piacentina è un'eresia da queste parti, l'ho capito durante la due giorni del Festival, avvicinando le signore del luogo che si sono prodigate in consigli o versioni di famiglia ma tutte sono state concordi nel definire elemento fondamentale il brodo, dove cadono, anche se solo per la cottura, anche gli anolini piacentini da servire asciutti. Per gli *anvein* della Val d'Arda non c'è scelta, sono nati per unirsi al brodo di terza, che consiste nel far cuocere in contemporanea tre pentole: una con carne di manzo e un osso, la seconda con una gallina in età e la terza con un salame da brodo, oggi spesso sostituito da carne di vitello. Questo era ed è il vero piatto di tradizione delle feste di Natale. Dove la Val d'Arda scema intorno a Fiorenzuola, la pianura piacentina si mescola con quella parmense verso Fidenza. Se arrivate con l'autostrada troverete appena fuori dal casello un outlet, paradiso dello shopping, intorno al quale sono nate diverse botteghe che vendono prodotti tipici. Chiedete l'*anùlen* di Fidenza e scoprirete che il suo ripieno non è quello di Parma ma è quasi uguale a quello del cugino di Fiorenzuola: parmigiano reggiano al posto del grana padano, dimensioni simili, diverse scuole di pensiero sul bordo dentellato, cotto e servito nel brodo di terza. Inutile andare a cercare la paternità del ripieno riaccendendo rivalità, le persone si mescolavano allora come oggi, le attività agricole erano le stesse, come le necessità e i prodotti a disposizione. Natale arrivava anche nelle campagne e le rezdore si apprestavano a preparare gli *anvein* o gli *anùlen*, a seconda di dove vivevano, con la versione povera e contadina. Perché tutti volevano festeggiare.







ANOLINI DELLA VAL D'ARDA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 10 MINUTI

1,5 litri di brodo di terza
<u>per la pasta</u> 500 g di farina 00 - 5 uova
<u>per il ripieno</u> 100 g di pane raffermo grattugiato – 300 g di grana padano Dop grattugiato (di cui 150 stravecchio) – 2 uova – noce moscata – un po' di brodo per ammorbidire il pane – sale

1 Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, sgusciate le uova al centro, iniziate a impastare e, se necessario, aggiungete un poco d'acqua: la pasta deve essere lavorata a lungo e risultare ben elastica. Lasciatela riposare coperta con un panno umido per almeno mezz'ora.

2 Intanto preparate il ripieno. Bagnate il pane grattugiato con poco brodo e impastatelo. Quindi incorporate il formaggio, le uova e una grattata di noce moscata. Salate e lavorate il ripieno ancora un po' perché sia omogeneo.

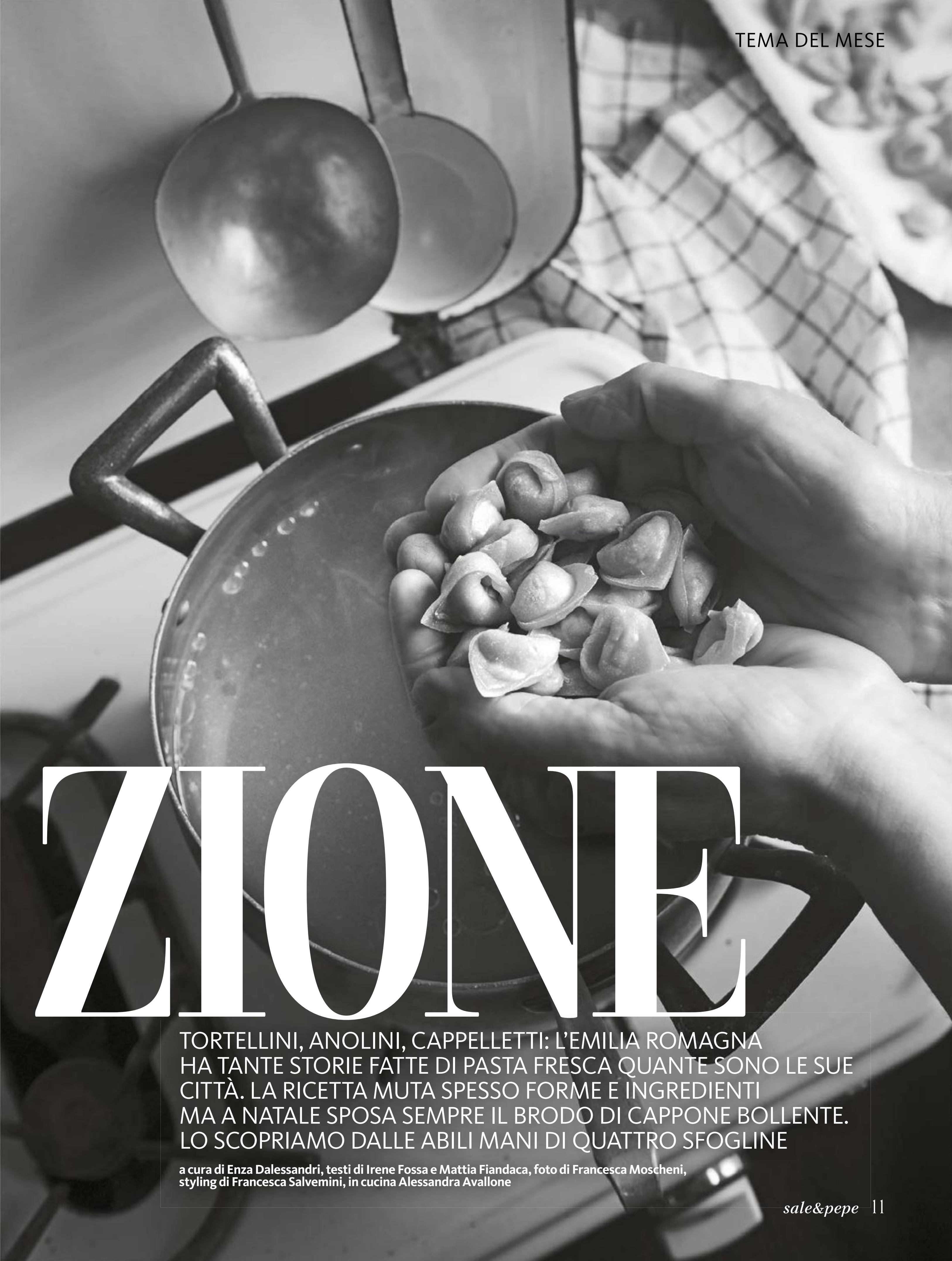
3 Dividete la pasta in 4 porzioni uguali e tiratele in sfoglie sottili. Se usate la macchinetta, passate ogni porzione due volte per tacca, fino alla quinta. Disponete su 2 sfoglie tante palline di ripieno (della dimensione di una nocciola) distanti tra loro 4-5 cm. Adagiatevi sopra le sfoglie rimaste e intagliate gli anolini con l'apposito stampino ad anello dentellato. Lasciateli riposare per mezz'ora e quindi cuoceteli nel brodo in leggera ebollizione per 4-5 minuti.



Saperne di più
Le signore di Fiorenzuola consigliano di acquistare il grana padano in più negozi per avere produttori e sapori diversi, meglio se di due o tre stagionature.
Il brodo di terza ottenuto dalle tre varietà di carni, va miscelato con sapienza perché non deve essere grasso, ma limpido, sapido e di gusto delicato.
L'anolino della Val d'Arda si fregia della De.co (denominazione comunale), così come quello di Fidenza.




Questa è
TRADI



ZIONE

TORTELLINI, ANOLINI, CAPPELLETTI: L'EMILIA ROMAGNA HA TANTE STORIE FATTE DI PASTA FRESCA QUANTE SONO LE SUE CITTÀ. LA RICETTA MUTA SPESSO FORME E INGREDIENTI MA A NATALE SPOSA SEMPRE IL BRODO DI CAPPONE BOLLENTE. LO SCOPRIAMO DALLE ABILI MANI DI QUATTRO SFOGLINE

a cura di Enza Dalessandri, testi di Irene Fossa e Mattia Fiandaca, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini, in cucina Alessandra Avallone

Il primo piatto in brodo del giorno di Natale come lo fa la nonna non lo fa nessuno. Su questo non c'è dubbio in Emilia-Romagna. E noi di quel piatto, che non vediamo l'ora di gustare, siamo anche capaci di discutere per ore esaminando con minuzia ogni passaggio della ricetta.

Per questo abbiamo deciso di condividerlo con voi compiendo un viaggio lungo la via Emilia, che da Piacenza arriva a Rimini, tra campi coltivati, pascoli, vigneti e stalle per finire al mare, sulle onde della memoria e delle nostre tradizioni. Abbiamo desiderato fermarci di città in città a trascrivere le ricette, ma soprattutto a raccogliere le storie più belle: perché sono le storie a rendere questo cibo così evocativo e speciale, così unico e diverso dagli altri eppure, nello stesso tempo, sempre uguale.

Sono racconti di tavolate lunghissime, di lettere trovate sotto ai piatti, di tortellini rubati dal più piccolo della famiglia e mangiati ancora crudi. Storie di rezdore (o resdore o arzdaure, parole dialettali dal latino *regere*, dirigere, con cui, nelle campagne emiliane, si chiamava la moglie del capofamiglia) che si riunivano in cucina con tutta la famiglia per guidare la creazione di quell'alchemico ripieno che verrà avvolto nella sfoglia. Storie di persone che, in qualche modo, hanno fissato questa magia per non lasciare che andasse perduta.

Come la signora di Parma "andata in sposa a Milano" che a fine Ottocento invia a Pellegrino Artusi "la ricetta di una minestra che a Parma, mia amata città natale, è di rito nelle solennità famigliari; e non c'è casa, io credo, ove nei giorni di Natale e Pasqua non si facciano i tradizionali Anolini". Il viaggio ci porta quindi a Reggio Emilia, dove il cappelletto locale, grazie a un lungo lavoro storico e antropologico realizzato dall'associazione a esso dedicata, nel 2022 ha ottenuto la De.Co., denominazione comunale voluta da Luigi Veronelli per tutelare e valorizzare i piatti e i prodotti eccellenti della tradizione del territorio.

A Castelfranco Emilia, patria del Tortellino Tradizionale, l'associazione "La San Nicola" difende la paternità di questo scrigno di sapori rappresentandola anche in una statua nella piazza principale del paese: l'opera narra dell'oste che spiò dal buco della serratura la bella ospite della sua locanda e che, innamoratosi del suo ombelico, decise di creare una pasta a sua immagine. Anche a Modena il tortellino è sacro: non è un caso che qui sia nato il Tortellante, l'innovativo laboratorio di pasta fresca realizzata a mano da ragazzi nello spettro autistico che tra produzione e bottega giorno dopo giorno trovano nel lavoro autonomia, autostima e crescita personale.

Una piccola deviazione a Ferrara ci fa assaggiare il cappelletto con il tradizionale ripieno chiamato batù, ed eccoci giungere a Bologna, sotto quel portico in Piazza della Mercanzia dove, nel 1974, dopo un concorso indetto sul Resto del Carlino, la Dotta Confraternita e l'Accademia Italiana della Cucina depositarono l'autentica ricetta del ripieno del Classico Tortellino di Bologna. Basta tuttavia oltrepassare il capoluogo, perché la lenta discesa che porta verso il mare sia un susseguirsi di cappelletti panciuti. La forma è un omaggio al "galosa", copricapo dei contadini romagnoli fino all'inizio del Novecento. A Forlì e Cesena, così come a Ravenna, protagonista del "compenso", cioè del ripieno, è il raviggiolo, un formaggio fresco e molle tipico dell'Appennino tosco-romagnolo e presidio Slow Food. Qui si ritrova anche la ricetta storica riportata dall'Artusi (che nacque proprio in Romagna, a Forlimpopoli), in cui compariva il petto di cappone, talvolta ancora utilizzato. Per finire, eccoci in riva al mare di Rimini, dove il ripieno esige addirittura una miscela di maiale, vitello e cappone, come da tradizione sammarinese e pesarese.

Carni dunque, ma pure formaggi, uova, spezie: quanta eccellenza e quanto territorio finiscono negli abbracci di sfoglia. Li assaporiamo nella stanza adibita a festa, insieme al sorriso per la zia che non azzecca mai il nostro nome al primo colpo e all'affetto per la nonna seduta a capotavola che ci racconta com'era il Natale quand'era ragazza. Ci riconosciamo in questi sapori perché in quel piatto ritroviamo un'intera comunità, alla quale sentiamo di appartenere.

E allora, che dite, mettiamo su il brodo?

Irene Fossa e Mattia Fiandaca

IN PRINCIPIO ERA IL BRODO

"LO SA IL POPOLO E IL COMUNE CHE PER OTTENERE IL BRODO BUONO BISOGNA METTERE LA CARNE AD ACQUA DIACCIA E FAR BOLLIRE LA PENTOLA ADAGINO ADAGINO E CHE NON TRABOCCHI MAI". QUESTE LE PRIME RIGHE DELLA PRIMA RICETTA DE "LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE" DI PELLEGRINO ARTUSI.
E IL SENSO DELLA SCELTA È CHIARO: TUTTO INIZIA DAL BRODO, COME VALORE INCONSCIO E PRIMORDIALE IN OGNUNO DI NOI. MA IN EMILIA ROMAGNA C'È DI PIÙ: IL BRODO DEV'ESSERE RIGOROSAMENTE DI CAPPONE, POICHÉ SOLO COSÌ SARÀ RICCO DI QUEI GRASSI INSATURI RESPONSABILI DEI CARATTERISTICI "OCCHI", LE BOLLE CHE GALLEGGIANO IN SUPERFICIE E CHE PENETRANO PERFETTAMENTE NELLA SFOGLIA DURANTE LA COTTURA.
SONO PASSATI INFATTI I TEMPI DELLE MINESTRE IN BRODO DEI CONTADINI, SPESSO A BASE DI SOLO PANE O DI ACQUA SALATA INSAPORITA CON LARDO O STRUTTO, CIPOLLA O FAGIOLI, CON CUI L'OPULENTO BRODO DELLA FESTA AVEVA BEN POCO A CHE FARE. E SONO PASSATI ANCHE I TEMPI DEI BANCHETTI FASTOSI, DI SETTECENTO E OTTOCENTO, IN CUI IL BRODO DIVENNE L'ESSENZA E LA BASE DELLA CUCINA, DECLINATO IN DIVERSE PREPARAZIONI, CON NUMEROSI PASSAGGI PER DARE VITA ALLE PIÙ DISPARATE RICETTE CHE, A LORO VOLTA, SERVIVANO AD ARRICCHIRE UNA GRANDE QUANTITÀ DI PIETANZE.
QUELLO CHE RACCONTA ARTUSI, A FINE OTTOCENTO, È IL BRODO CHE APPARTIENE A TUTTI, QUELLO DEL SAPERE UNIVERSALE, IL PIÙ ANTICO E IL PIÙ MODERNO, QUELLO DEL PRINCIPIO, E IN QUESTO POPOLARE. IL BRODO IN CUI TROVIAMO UN'OCCASIONE PER RINSALDARE LA NOSTRA MEMORIA, E CHE NELL'ADATTARSI AI CAMBIAMENTI DEI TEMPI RIMANE AUTENTICAMENTE SEMPRE UGUALE NEI GESTI DELLA TAVOLA, CONFERMANDO UNA CONTINUITÀ MAI INTERROTTA. IL BRODO IN CUI ANCORA OGGI, IN EMILIA-ROMAGNA, IN QUESTA OCCASIONE PER NON DIMENTICARE LE NOSTRE ORIGINI E SENTENDO IN QUALCHE MODO DI FAR RIVIVERE IL NOSTRO PASSATO, TUFFIAMO A NATALE LE PASTE RIPIENE: ANOLINI PIACENTINI O PARMIGIANI, CAPPELLETTI REGGIANI, FERRARESI O ROMAGNOLI, TORTELLINI MODENESI O BOLOGNESI... TUTTI QUESTI FORMATI DI PASTA, ARRIVATI DAL MEDIOEVO FINO A NOI PUR CON LE INEVITABILI VARIAZIONI, PORTANO SEMPRE CON SÉ UNA PRECISA GEOGRAFIA CHE DALLA DIMENSIONE LOCALE, ARRIVA AL MONDO INTERO FACENDOSI IDENTITÀ, STRUMENTO DI PROMOZIONE TERRITORIALE, PORTAVOCE DI TRADIZIONI E MEMORIE COLLETTIVE.

CARNI, FORMAGGI, UOVA E SPEZIE: QUANTA ECCELLENZA DEL TERRITORIO FINISCE IN QUELL'ABBRACCIO DI SFOGLIA



In questa foto, da sinistra: Bianca Maria Bellei di Sant'Ilario d'Enza (che ha fatto il cappelletto reggiano), Rina Poletti di Finale Emilia (autrice dell'anolino), Luisa Peduli di Faenza (a cui si deve il cappelletto romagnolo), Graziella Bassi di Castelfranco Emilia (suo il tortellino tradizionale di Castelfranco).










ANOLINI DI PARMA
pag.22
Piatti e posate di Etsy; tovagliolo, sottopiatto e luci Casa; cartoline e decori John Lewis. Indirizzi a pagina 214



Vassoio, cartoline e decori John Lewis; luci Jysk. Indirizzi a pagina 214

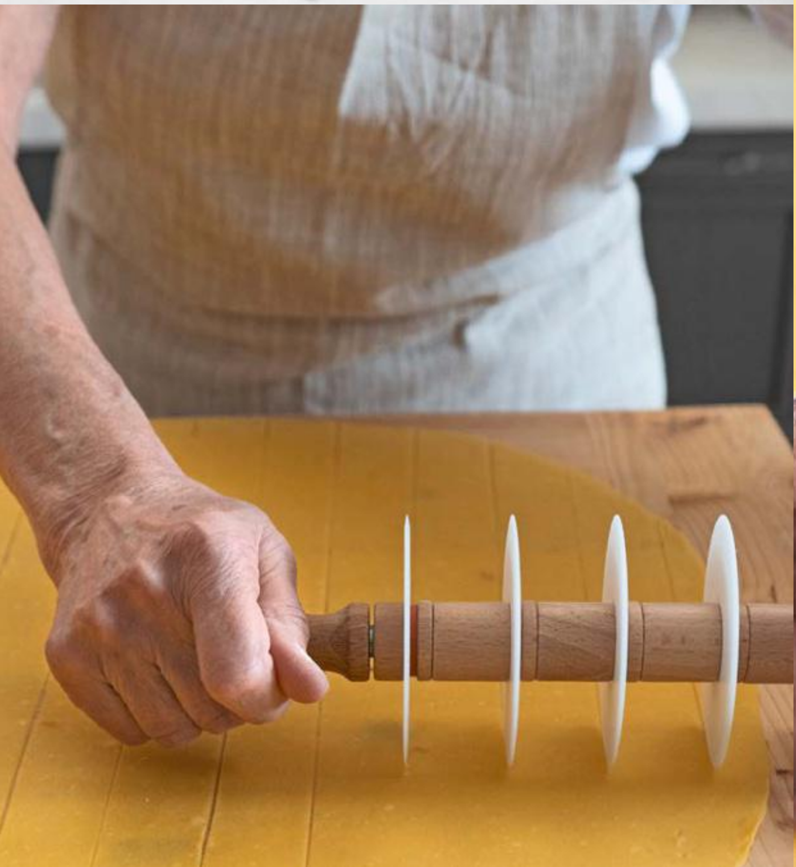
CAPPELLETTI REGGIANI
pag.22













Zuppiera di Etsy; piatti di Rosenthal; tovagliolo Society Limonta; luci di Casa. Indirizzi a pagina 214

TORTELLINI TRADIZIONALI DI CASTELFRANCO EMILIA

pag.22



Piatti di Rosenthal; posate Sambonet; tovaglia e tovagliolo Merci. Indirizzi a pagina 214

CAPPELLETTI ROMAGNOLI

pag.22






ANOLINI DI PARMA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 ORE
870 CAL/PERSONA

200 g di polpa di manzo e maiale – 1 cipolla – 4 chiodi di garofano – 1 cucchiaio di doppio concentrato di pomodoro (facoltativo) – 130 g di pangrattato – 130 g di parmigiano reggiano Dop stagionato 24 mesi e 130 g stagionato 36 mesi – 1 uovo – una noce di burro – noce moscata – 500 g di sfoglia – brodo di cappone

1 In una casseruola fate sciogliere il burro, lasciate imbiondire la cipolla tritata e rosolatevi la carne dolcemente. Aggiungete qualche mestolo di brodo per coprirla, i chiodi di garofano e, se vi piace, il concentrato. Fate cuocere almeno 10 ore (anche in due o tre giorni successivi) fino a ottenere un sugo ristretto e saporito.
2 Spegnete, unite il pangrattato e lasciate raffreddare, poi aggiungete i due tipi di parmigiano, l'uovo e, infine, una grattatina di noce moscata. Fate riposare almeno una notte prima di realizzare gli anolini.
3 Preparate la sfoglia come spiegato nella pagina accanto, dividetela in due e stendetela. Distribuite su una metà tante nocciole di ripieno. Sovrapponete l'altra sfoglia e incidete gli anolini con l'apposito stampo tondo. Cuoceteli nel brodo per circa 3-5 minuti.

Ricetta n° 54 tratta da "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi

CAPPELLETTI REGGIANI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 20 MINUTI
930 CAL/PERSONA

1 carota – 1 cipolla piccola – 1 costa di sedano – 350 g di polpa magra di manzo – 450 g di polpa di maiale – 150 g di prosciutto crudo – 50 g di mortadella – 200 g di parmigiano reggiano Dop 30 mesi grattugiato – noce moscata – un pezzetto di cannella – 2 chiodi di garofano – olio extravergine d'oliva – 500 g di sfoglia – brodo di cappone – sale – pepe

1 Mondate carota, cipolla e sedano e tagliateli a tocchetti. Scaldate in un'ampia padella due cucchiai d'olio, rosolatevi le verdure e le carni di manzo e di maiale tagliate a pezzettoni, salate e pepate. Unite una garza contenente i chiodi di garofano e la cannella e continuate a rosolare finché la carne arriverà a sfrigolare e tostarsi bene su ogni lato.
2 Aggiungete poco brodo caldo, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 3 ore come per fare uno stracotto. Spegnete e passate al tritacarne carne e verdure, insieme a prosciutto e mortadella tagliati a pezzi. Fate raffreddare e unite il parmigiano e una generosa grattata di noce moscata. Se possibile fate riposare il ripieno in frigorifero per alcune ore, meglio se un giorno intero.
3 Confezionate la sfoglia come spiegato nella pagina accanto e tagliatela a quadrati di 2,5-3 cm di lato con la rotella dentellata. Suddividete le nocciole di ripieno, richiudete ogni quadrato a triangolo e avvicinate i due estremi opposti della base attorno al dito indice. Cuocete i cappelletti in brodo di cappone per 3-5 minuti.

TORTELLINI TRADIZIONALI DI CASTELFRANCO EMILIA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 20 MINUTI
825 CAL/PERSONA

150 g di lonza di maiale emiliano a piccoli pezzi – 50 g di prosciutto di Modena Dop – 50 g di mortadella Bologna Igp – 90 g di parmigiano reggiano Dop di 24 mesi – 1 uovo grande – un pizzico di noce moscata – 500 g di sfoglia – brodo di cappone – sale

1 Scottate la carne in una padella antiaderente calda, finché si formerà una crosticina bianca su tutti i lati. Spegnete, fate raffreddare e macinate con prosciutto e mortadella usando un tritacarne (anche due volte).
2 Aggiungete il formaggio, l'uovo, 3 g di sale e la noce moscata. Mescolate bene e ripassate nel tritacarne per ottenere un ripieno liscio e cremoso.
3 Fate la sfoglia come spiegato nella pagina accanto, stendetela sottile, tagliatela con un coltello o una rotella liscia a quadretti di 3,5 cm di lato, distribuite il ripieno e chiudete ogni tortellino a triangolo; premete bene intorno al ripieno e ripiegate il vertice verso il basso, quindi girate il tortellino lasciando il vertice in alto e chiudete le punte formando il classico buco al centro. Cuocete nel brodo per 3-5 minuti o finché verranno a galla.

CAPPELLETTI ROMAGNOLI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 5 MINUTI
750 CAL/PERSONA

200 g di raviggiolo – 200 g di ricotta – 100 g di pecorino grattugiato – 2 uova – noce moscata – 500 g di sfoglia – brodo di cappone – sale – pepe

1 Mescolate tutti gli ingredienti del ripieno per ottenere una consistenza né troppo soda né troppo morbida.
2 Fate la sfoglia come spiegato nella pagina accanto, stendetela sottile e incidetela a dischetti di 6-7 cm con un bicchiere. Disponete il ripieno in mezzo ai dischi e piegateli a metà così da formare una mezzaluna; infine unite le due estremità. Cuocete in brodo di cappone per circa 3-5 minuti o finché verranno a galla.

BRODO DI CAPPONE

Mettete la pentola su fuoco molto dolce con 3 litri di acqua fredda e 600 g di carne di cappone a temperatura ambiente. Pulite bene una cipolla conservandone la buccia, tagliatela a metà e tostatela in una padella antiaderente per 5 minuti, poi infilatevi 2 chiodi di garofano e unitela alla carne. Aggiungete poi anche una costa di sedano e 2 carote mondate e tagliate a tocchi, 2 rametti di prezzemolo, la cipolla tostata e 2 croste di parmigiano reggiano Dop ben pulite. Fate bollire per due ore a fiamma minima e pentola semicoperta, salando poco quando la carne è oltre metà cottura. Togliete carne e verdure dal brodo e filtratelo con un colino: preparandolo in anticipo, il raffreddamento permetterà all'eccesso di grasso di salire in superficie e solidificarsi, e sarà facile eliminarlo.





SFOGLIA PERFETTA

Raccogliete sulla spianatoia 400 g di farina 00 e allargatela fino a formare la "fontana"; sgusciate al centro 4 uova per pasta fresca e sbattetele leggermente con una forchetta in modo da amalgamare i tuorli agli albumi. Continuate a mescolare e, incominciando dal bordo interno della fontana, amalgamatevi a poco a poco la farina fino a formare grosse briciole, quindi impastate a piene mani raccogliendo ogni tanto l'impasto con una larga spatola. Continuate a lavorare energicamente fino a ottenere una pasta soda e omogenea. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fatela riposare per 30-40 minuti. Mettete il panetto al centro della spianatoia, appiattitelo con le mani, poi incominciate a stendere la sfoglia con il matterello, dal centro verso l'esterno. Quando si sarà un po' assottigliata, avvolgetela sul matterello e svolgetela, girandola dall'altra parte, sulla spianatoia. Per ottenere una forma rotonda regolare, ogni tanto date alla sfoglia un mezzo giro (sempre avvolgendola prima sul matterello) e continuate a stenderla insistendo sui bordi che tendono a rimanere più spessi. Alla fine dovrà presentarsi sottilissima, quasi trasparente.












sambonet®
Il tuo Natale,
la tua posata.
Photo Fabio Pastore
Royal PVD Antique Champagne
25 . 12
Christmas
MENÙ
www.sambonet.com
ARCTURUS GROUP



Gambero rosso di Mazara del Vallo

UNA DELIZIA RARA CHE DALLO STORICO PORTO SICILIANO ARRIVA SULLE TAVOLE DI TUTTO IL MONDO SPECIALMENTE NELLE GRANDI OCCASIONI COME I PRANZI DI FESTA

di Silvia Bombelli, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Rosso con gusto inconfondibile e profumo delicato, il gambero di Mazara del Vallo (Trapani) è sempre più richiesto, soprattutto a Natale, quando mettere in bella vista un trionfo di gamberi equivale a un goloso augurio di gioia. A dispetto del nome, però, questo gambero non è necessariamente nato e cresciuto lungo il litorale trapanese. Appartiene alla specie *aristaemorpha foliacea* e vive sui fondali fino a 750 metri di profondità tra la Sicilia e il nord Africa. Solo quelli di Mazara del Vallo, però, sono di qualità pregiata: infatti, se è vero che la specie di appartenenza dei gamberi rossi è la stessa, la differenza vera la fanno la salinità dell'acqua e il mix di correnti calde e fredde nel loro habitat, dove vivono e si riproducono. Quelli di Mazara, dunque, sono discendenti nobili con una sorta di pedigree marino che i pescherecci locali cercano solo in aree specifiche secondo la stagione, studiando anche la forza e la direzione dei venti. Si tratta di una pesca altamente professionale: il 90% del lavoro si fa a bordo su barche da 30-33 metri che restano in mare molto a lungo, con costi davvero elevati.

La marineria di Mazara del Vallo vanta una tradizione secolare e una tecnica sperimentata e inimitabile, non solo per la cattura ma soprattutto per la lavorazione e la conservazione dei gamberi rossi direttamente a bordo, visto che i 400 motopescherecci d'altura e i 4mila pescatori restano in mare anche 40 giorni prima di rientrare con il carico di crostacei. I loro gamberi rossi sono quindi garantiti in termini di freschezza, gusto, profumo e sicurezza alimentare. Ecco perché il gambero di Mazara del Vallo è piuttosto costoso, attorno ai 70 euro al chilo. Ma è così buono che ne basta davvero poco per comporre grandi *segue >*

identikit del "rosso"

Lunghi tra i 17 e i 23 cm, i maschi sono appena più piccoli delle femmine che hanno il rostro più grande, ma il loro carapace robusto e lucente è dello stesso colore: un bel rosso fuoco con sfumature arancioni. Le carni sono chiare, sode, compatte e dal caratteristico profumo dolce con sentori di iodio e alga marina.

GAMBERI IN CROSTA DI MANDORLE CON SALSA DI PEPERONI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

500 g di gamberi rossi di Mazara – 60 g di mandorle a lamelle – 100 g di farina 00 – olio di semi di arachide – 100 ml di acqua frizzante – sale
per la salsa 2 peperoni rossi – 1/2 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1/2 cucchiaio di zucchero – 1 cucchiaio di aceto rosso – sale

1 Mondate i peperoni e passateli al mixer. Sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio. Metteteli in una casseruola con i peperoni, coprite a filo d'acqua e cuocete per 30 minuti. Salate, unite lo zucchero e l'aceto e cuocete ancora fino a ottenere una salsa densa. Se serve, unite poca acqua tiepida.
2 Pulite i gamberi, eliminando la testa, il carapace e il filo nero, ma conservando la codina. Inserite uno stecco in ogni coda di gambero perché mantenga la forma. Mettete in una ciotolina la farina, un pizzico di sale e l'acqua frizzante e mescolate velocemente con una frusta a mano perché non si creino grumi nella pastella.
3 Passate un gambero alla volta nella pastella, poi nelle mandorle e friggeteli nell'olio a 180° per 45-60 secondi, finché non saranno dorati e croccanti. Scolate i gamberi su carta da cucina, eliminate gli stecchi, insaporite con un pizzico di sale e servite subito, accompagnando con la salsa di peperoni preparata.

piatti: carpacci, tartare, risotti conditi con fave e scorza d'agrumi o eleganti fritturine.

A fronte della concorrenza di vecchi e nuovi paesi come il Mozambico, da anni il consorzio di pescatori locali vorrebbe certificare la provenienza del gambero rosso, ma alla Dop non si è mai arrivati e, intanto, quintali di gamberi sosia (come accade a tanti altri prodotti italiani, dal lardo di Colonnata ai pistacchi di Bronte), vengono spacciati per quelli originali. Per tentare di dirimere la questione e promuovere la conoscenza del vero gambero rosso di Mazara molte persone si sono mosse negli anni, tra questi Nicola Giacalone, fondatore e titolare del marchio Rosso di Mazara. "Dopo aver messo a punto con gli altri armatori un disciplinare vero e proprio con le regole per la pesca, l'abbattimento a bordo, le misure delle diverse pezzature (che sono venduti a prezzi differenti) e la strategia di marketing per la promozione del prodotto, abbiamo pensato di cominciare da soli con le stesse regole", spiega. Giacalone discende da una famiglia di pescatori e di armatori che hanno cominciato l'attività nel 1929, quando ancora la pesca non era tecnologicamente evoluta come oggi. "Ora si possono fare cose straordinarie: installare le videocamere sulle reti per controllare il fondale, trattare i gamberi a bordo in pochi minuti per congelarli immediatamente e conservarli praticamente intatti", continua. "Per mantenere la qualità del prodotto, poi, bisogna vestirlo bene. Quindi abbiamo eliminato la plastica e il bisolfito di sodio che dà un gusto pungente, rovinando il sapore del gambero e facciamo anche la mappatura del Dna".




PARMA
PARMA



vassoi *gourmand*

CIALDE, CREME, CHUTNEY, SFOGLIATINE, INTINGOLI, FRUTTI ARROSTO... MILLE IDEE SFIZIOSE PER ACCOMPAGNARE GLI ANTIPASTI DI SALUMI, SALMONE, VERDURA, FORMAGGI

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella Pavanello, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli





Alberini in ceramica smaltata bianchi e verdi Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 214

GIARDINIERA DI CAVOLFIORI

Lavate 800 di cimette di cavolfiore di colori diversi (bianche, gialle, verdi, viola). Riunite in una pentola 1 litro di aceto di mele, 500 ml di acqua, 30 g di sale, 70 g di zucchero, 2 bacche di ginepro, 2 chiodi di garofano, 1 cucchiaio di pepe in grani e 1 bacca di anice stellato: portate a ebollizione il liquido e tuffatevi le cimette bianche per 4-5 minuti; scolatele con un mestolo forato e sgocciolatele su un canovaccio. Cuocete allo stesso modo le gialle, poi le verdi e infine le viola. Una volta fredde, conditele con abbondante olio extravergine in una ciotola.

con i salumi

SCEGLIETE AFFETTATI CRUDI E COTTI, UNENDO ANCHE QUALCHE PRODOTTO DI PREGIO, COME IL CULATELLO O IL PROSCIUTTO ALLE ERBE. AL POSTO DEL PANE, TRE SFIZIOSE IDEE E UNA GIARDINIERA, CHE SPIGOLA LA PASTOSITÀ DELL'ANTIPASTO



GRISSINI

FACILE
PER 32 GRISSINI CIRCA
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

130 g di farina 00 – 20 g di semolino – 3 manciate di farina di mais bramata – 1/2 cucchiaino di bicarbonato – 40 ml di olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaino colmo di sale

1 Miscelate in una ciotola la farina 00, il semolino, il sale e il bicarbonato. Unite a filo 50 ml di acqua e poi fate lo stesso con l'olio. Ora lavorate l'impasto a piene mani finché sarà omogeneo e lasciatelo riposare per 10-15 minuti avvolto nella pellicola. Lavoratelo di nuovo per 3 minuti e quindi fatelo riposare per altri 10 minuti protetto con pellicola.
2 Cospargete il piano di lavoro con 1 terzo della farina di mais e stendetevi sopra l'impasto formando un rettangolo di circa 1/2 cm di spessore e un lato di 20 cm. Spolverizzatelo con metà della farina di mais restante e passatevi sopra il matterello per farla aderire. Tagliate il rettangolo in bastoncini lunghi 20 cm e larghi 1/2 cm e rotolateli nella farina di mais rimasta tirandoli leggermente e torcendoli, in modo da formare dei grissini sottili e leggermente attorcigliati.
3 Allineateli su una leccarda foderata con carta da forno e infornateli a 200° finché risulteranno dorati (18-20 minuti); lasciateli raffreddare.



PARATHA ALLO ZA'ATAR

MEDIA
PER 8 PARATHA
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

270 g di farina 00 – 40 g di semolino – 3 cucchiai di za'atar (miscela di spezie mediorientale) – 1 cucchiaino di zucchero – olio extravergine d'oliva e di semi di girasole – 1 cucchiaino di sale

1 Miscelate in una ciotola la farina con il semolino, il sale e lo zucchero. Aggiungete un cucchiaio di extravergine, quindi incorporate a filo 155 ml di acqua. Lavorate l'impasto a piene mani per almeno 5 minuti finché non sarà più appiccicoso. Disponetelo in una ciotola oliata, proteggete con pellicola e lasciate riposare per 20 minuti.
2 In una ciotolina mescolate lo za'atar con 4 cucchiai di extravergine e tenete da parte. Trasferite l'impasto su una superficie oliata, dividetelo in 8 parti uguali e sagomate 8 palle. Con il matterello oliato, stendete ognuna in un disco molto sottile. Spennellate i dischi con l'olio allo za'atar, poi piegate ciascuno a fisarmonica facendo pieghe di circa 1 cm e infine arrotolateli a chiocciola ripiegando l'estremità finale in sotto verso il centro. Schiacciate le chiocciole con il palmo della mano e quindi stendetele con il matterello a uno spessore di 6-7 mm.
3 Scaldate bene una piastra di ghisa o una padella antiaderente, abbassate la fiamma e cuocete ogni paratha 3 minuti circa per parte. Spennellate la superficie con olio di girasole, girate la parata e cuocetela per 1 altro minuto; ripete l'operazione con l'altro lato. Via via che sono pronte, sistemate le paratha su un piatto protette con un tovagliolo. Se non le consumate subito, avvolgetele nella pellicola e poi servitele a temperatura ambiente o leggermente riscaldate in forno.

CIALDE ALLE OLIVE

FACILE
PER 50 CIALDE CIRCA
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

450 g di farina 00 – 200 g di olive miste denocciolate – 80 g di pecorino grattugiato – 2 uova– 125 ml di latte – 2 cucchiai di foglioline di timo – 2 cucchiaini di lievito per torte salate – 1/2 cucchiaino di sale

1 Tritate le olive grossolanamente e mescolatele in una ciotola con farina, pecorino, baking powder, timo e sale. Formate un incavo al centro, versatevi le uova miscelate con il latte e lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto.
2 Trasferitelo in uno stampo quadrato di 20 cm di lato foderato con carta da forno, pressatelo con le mani e infornatelo a 160° per circa 30 minuti o finché risulterà dorato. Sformate il pane e lasciatelo intiepidire.
3 Tagliatelo a fette molto sottili, allineatele su più teglie foderate con carta da forno e infornate di nuovo per circa 20 minuti o fino a doratura. Fate raffreddare le cialde su una griglia.





con il salmone

PER UNA PROPOSTA PIÙ VARIA, ACCOSTATE ALL'AFFUMICATO ANCHE QUELLO ALLE ERBE, DI GUSTO PIACEVOLMENTE DELICATO. PER ACCOMPAGNARE, DUE IDEE CROCCANTI, UN BURRO FUMÉ E DEI RINFRESCANTI SPIEDINI DI FRUTTA

Nella pagina accanto, piatto grigio con bordo liscio L'Arte nel Pozzo, piatto bianco Zara Home, piattino con bordo ondulato Francesca Reitano Ceramica, tovagliolo in lino tinto a mano Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 214



MOUSSE DI BURRO AFFUMICATO AL TÈ E ROSMARINO

FACILE
PER FARCIRE 10 TARTINE CIRCA
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

150 g di burro salato– 1 cucchiaio di aghi di rosmarino essiccati – 1 cucchiaino di tè affumicato tipo Lapsang Souchong – 60 ml di acqua frizzante

1 Tagliate il burro a pezzetti e mettetelo in una ciotola. Mescolate gli aghi di rosmarino con il tè e appoggiateli su un foglietto doppio di alluminio e rialzate i lati per creare dei bordi.
2 Adagiatelo in una pentola insieme alla ciotola con il burro. Con un accendi gas date fuoco a tè e rosmarino e coprite subito lasciando uno spiraglio (potete coprire completamente se il coperchio ha lo sfiatatoio): ripetete l'operazione più volte perché il fuoco tenderà a spegnersi. Quando tè e rosmarino saranno bruciati del tutto, chiudete bene e lasciate riposare per 5 minuti in modo che il burro assorba il fumo.
3 Prelevatelo e montatelo con le fruste elettriche unendo poca acqua per volta finché sarà spumoso. Servite subito spalmandolo su tartine e coprendo con il salmone.

RÖSTI DI PATATE AMERICANE E CIPOLLOTTI

FACILE
PER 24 RÖSTI CIRCA
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI

1 grossa patata americana – 400 g di yogurt greco – 2 uova – 2 cipollotti sottili – 2 cucchiai colmi di farina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate la patata, lavatela, asciugatela e grattugiatela con la grattugia a fori larghi. Pesate 400 g di polpa grattugiata e mescolatela con i cipollotti puliti e affettati finemente, le uova e la farina; salate e pepate.
2 Ungete con olio un'ampia padella antiaderente, scaldatela e appoggiatevi 1 cucchiaio di composto schiacciandolo con il dorso del cucchiaio (il rösti dovrà avere uno spessore di circa 3 mm), unite altre cucchiaiate, schiacciandole nello stesso modo, finché ce ne stanno: tenete la fiamma bassa e cuocete i rösti circa 3 minuti per parte fino a doratura.
3 Serviteli tiepidi con un ciuffo di yogurt. Se li preparate in anticipo, conservateli coperti con pellicola e riscaldateli in forno statico a 150 ° per 8-10 minuti.

SABLÉ AL PARMIGIANO E SEMI DI FINOCCHIO

FACILE
PER 32 SABLÉ
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

150 g di farina 00– 1 cucchiaio di amido di mais – 150 g di burro freddo – 120 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – semi di finocchio – 1 tazzina di latte – 1 cucchiaino di sale – pepe

1 Versate la farina, l'amido di mais, il parmigiano, il sale e una macinata di pepe in un mixer e frullate brevemente. Unite il burro gradatamente a tocchetti tenendo il mixer in funzione fino a ottenere un composto di grosse briciole. Aggiungete 1 cucchiaio di latte e 2 cucchiaini di semi di finocchio e azionate ancora brevemente.
2 Formate un cilindro di impasto lungo 16 cm, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per almeno mezz'ora (potete farlo anche il giorno prima).
3 Tagliate il cilindro in dischi di circa 5 mm di spessore e allineateli ben distanziati (in cottura si allargano) su una o più teglie foderate con carta da forno. Spennellateli con il latte rimasto e infornateli a 160° per 14-16 minuti o fino a doratura.



SPIEDINI DI FRUTTA CON SALSA AL MIELE, SENAPE E LIME

Lavate 1 lime non trattato e ricavatene la scorza grattugiata e 2 cucchiai di succo. Emulsionate 2 cucchiai di senape, 2 cucchiai di miele, 2 cucchiai di olio e il succo di lime. Lavate 32 lamponi. Sbucciate il mango e tagliate la polpa in 32 cubetti grandi come i lamponi. Infilate 2 lamponi e 2 pezzetti di mango su ogni spiedino e allineateli su un vassoietto. Irrorateli con la salsa e spolverizzateli con la scorza di lime e una macinata di pepe.





OLIO ALL'ARANCIA E ROSMARINO

Riunite in una ciotola la scorza grattugiata e il succo di 1/2 arancia non trattata (lavata), 150 ml di olio extravergine d'oliva e gli aghi di 2 rametti di rosmarino lavati, asciugati e tritati. Aggiungete una presa sale e una generosa macinata di pepe di Timut (dal sentore di pompelmo) e lasciate macerare per una notte. Al momento di servire, guarnite l'intingolo con 1 fettina di arancia tagliata a spicchi.



Nella pagina accanto, vasetto in ceramica smaltata grigia Francesca Reitano Ceramica, cucchiaino in acciaio satinato oro Pintinox. Indirizzi a pagina 214

con le verdure

INTINGOLI PUNGENTI O AGRUMATI E GOLOSE SALSINE ACCOMPAGNANO IL PINZIMONIO TRADIZIONALE (CUI AGGIUNGERE ANCHE INSALATE AMARE D'INVERNO E PEPERONCINI DOLCI) OPPURE I FRITTINI DI ORTAGGI



VERDURE FRITTE

FACILE
PER 1 KG SCARSO DI FRITTINI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

150 g di cavoletti di Bruxelles – 200 g di asparagi – 2 cipolle bionde – 300 g di pangrattato – 80 g di farina 00 – 200 ml di latte – 1 uovo – 1 cucchiaio di paprica piccante – olio di semi di arachide – sale, anche in fiocchi

1 Private i cavoletti della parte dura alla base e delle foglie più esterne. Scottateli in acqua bollente salata per 5 minuti e scolateli. Sbucciate le cipolle, tagliate a fette e separate gli anelli. Eliminate la parte coriacea degli asparagi, lavateli e asciugateli.
2 Miscelate con una frusta la farina, l'uovo e il latte. Versate abbondante pangrattato in un piatto fondo e mescolatelo con la paprica.
3 Passate le verdure prima nella pastella e poi nel pangrattato e friggetele in più riprese in abbondante olio. Scolatele e spolverizzatele con il sale in fiocchi.

MASCARPONE AL LIME E AVOCADO

FACILISSIMA
PER 1 GROSSA TAZZA
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO

200 g di mascarpone – 1 piccolo avocado – 1 lime non trattato – sale – pepe – erba cipollina per guarnire

1 Lavate il lime e ricavatene la scorza grattugiata e il succo. Ricavate la polpa dell'avocado, schiacciatela con una forchetta e mescolatela con il mascarpone, il succo e la scorza del lime, sale e pepe.
2 Fate riposare la crema per 2 ore a temperatura ambiente e, al momento di servire, guarnitela con l'erba cipollina tagliuzzata.

CREMA DI TAHINA E YOGURT AL LIMONE

FACILISSIMA
PER 1 GROSSA TAZZA
PREPARAZIONE 5 MINUTI
+ IL RIPOSO

100 g di tahina – 100 g di yogurt greco – 1 cucchiaino di sciroppo d'acero – 1/2 limone – sale – pepe – foglie di sedano e pepe rosa per guarnire

1 Mescolate la tahina con lo yogurt, lo sciroppo d'acero, 70 ml di acqua, il succo del limone, sale e pepe.
2 Fate riposare la crema per 2 ore a temperatura ambiente e, al momento di servire, guarnitela con le foglie di sedano tritate e un po' di bacche di pepe rosa pestate.

OLIO SENAPATO AL PREZZEMOLO

FACILISSIMA
PER 1 TAZZA
PREPARAZIONE 5 MINUTI

150 ml di olio 1 cucchiaio di senape al miele – 1 cucchiaio di aceto balsamico – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – sale – pepe

1 Con una piccola frusta emulsionate l'olio con la senape e l'aceto balsamico. Salate, pepate e mescolate con il prezzemolo.







con i formaggi



VERDURE IN DADOLATA (IN AGRODOLCE O CANDITE), DELLE DELIZIOSE SFOGLIATINE DI FRUTTA E UVA ARROSTO SONO L'IDEALE PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI IMPORTANTI: STAGIONATI, ERBORINATI O MUFFATI



CHUTNEY DI ZUCCA E MELE

FACILE
PER 1 CIOTOLA MEDIA
PREPARAZIONE 25
COTTURA 40 MINUTI

600 g di polpa di zucca Butternut – 150 g di peperone rosso pulito, 150 di giallo e 150 g di verde – 2 cipolle bionde – 2 mele – 100 g di uvetta – 150 g di zucchero – 100 ml di aceto di mele– 2-3 cm di zenzero fresco – 1 stecca di cannella – sale – pepe

1 Tagliate a cubetti la zucca, le mele sbucciate e i peperoni. Sbucciate e tritate le cipolle. Sbucciate e grattugiate lo zenzero.
2 Riunite in una pentola larga lo zucchero, l'aceto, le cipolle e la cannella: fate sciogliere lo zucchero a fiamma bassa, poi alzatela e fate bollire per 5 minuti.
3 Aggiungete zucca, peperoni, mele, zenzero e uvetta e proseguite la cottura per 30 minuti mescolando ogni tanto; salate e pepate. Servite tiepido o a temperatura ambiente.

SEDANO CANDITO

FACILISSIMA
PER 1 CIOTOLA MEDIO-PICCOLA
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

260 g di coste di sedano – 130 g di zucchero

1 Lavate le coste di sedano, asciugatele bene e tagliatele a rondelle di 1 cm di spessore.
2 Versate lo zucchero e 130 ml di acqua in un pentolino dal fondo spesso, portate a ebollizione e proseguite la cottura per circa 4 minuti fino al formarsi di uno sciroppo.
3 Aggiungete il sedano e cuocete per altri 8-10 finché fondo di cottura avrà raggiunto una consistenza densa. Servite tiepido o a temperatura ambiente.

SFOGLIATINE DI PERE PEPATE AL MIELE

FACILE
PER 12 SFOGLIATINE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare – 4 pere abate – 3 cucchiai di miele di acacia – pepe

1 Sbucciate le pere, dividetele in quarti, privatele del torsolo e tagliate ogni quarto in spicchi di 3-4 mm di spessore senza separarli del tutto; poi apriteli leggermente a ventaglio.
2 Srotolate la sfoglia, dividetela in due parti uguali nel senso della lunghezza e adagiate le due strisce ottenute sulla leccarda del forno foderata con un doppio foglio di carta da forno. Rialzate i lati delle strisce di pasta per formare un bordino tutto intorno e sigillate gli angoli. Bucherellate il fondo delle sfoglie con una forchetta.
3 Riempite con i ventagli di pere, condite con il miele fatto colare a filo e pepate abbondantemente. Infornate a 200° per 25-30 minuti finché i bordi risulteranno dorati. Lasciate intiepidire e tagliate ogni sfogliata in 6 fette nel senso della larghezza.

UVA ARROSTO AL ROSMARINO

Lavate una quantità a piacere di uva rosa senza semi, dividetela in grappolini e tamponateli con carta da cucina per asciugarli il più possibile. Sistemateli in una teglia foderata con carta da forno e conditeli con sale, una generosa macinata di pepe e un filo d'olio. Infornate a 200° per 6-8 minuti o finché i chicchi si abbrustoliranno aprendosi e rilasciando i loro succhi. Trasferite l'uva con il suo fondo di cottura in una ciotola o un piatto e servitela tiepida o a temperatura ambiente.



Ciotolina bianca
e bricchetto verde
Francesca Reitano
Ceramica, piattini
rettangolari
e piatto bianco
L'Arte nel Pozzo.
Indirizzi
a pagina 214



tovaglie

LA TAVOLA SI VESTE PER LA FESTA MESCOLANDO TESSUTI E COLORI, FILATI PREGIATI, JACQUARD O STAMPE. SEMPRE CON GUSTO E PERSONALITÀ

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Sul tavolo, da sinistra a destra: tovaglia Chicco in lino ricamata nella parte centrale da fitti pois, tessuta, ricamata e tinta in capo di **Society** (cm 180x180, € 675); Beauty Bloom di **Mirabello** in raso di cotone (da cm 150x150, € 55,50); Gold di **Caleffi** in cotone con stelline dorate (cm 150x150, € 30) e tovaglioli vari **Society**. Sullo sgabello, dal basso: le tovaglie jacquard lavorate a telaio di **Busatti**: Cristalli di Ghiaccio 60% lino e 40% cotone con orlo a giorno (cm 120x120, € 187) e Senna in cotone a motivi pied de poule (cm 120x120, € 169); di **Fazzini** Soffio in puro lino (cm 180x180, € 240). Indirizzi a pagina 214

tra stile e décor

Nei secoli le tovaglie più belle e importanti hanno vestito il desco dei grandi e potenti, rispecchiandone la visione del mondo. Oggi la tovaglia della festa, sempre scelta con cura, è uno dei principali protagonisti di una tavola che parla di noi e del nostro stile

La tovaglia nella sua evoluzione millenaria ha mutato nei secoli materiali e funzione: in particolare la tovaglia importante, quella delle occasioni speciali, ha un suo specifico percorso all'interno di quello più ampio seguito dai tessuti che vengono utilizzati per coprire le mense.

Al tempo dell'Imperatore Domiziano (I secolo d.C.) si cominciano a scegliere per le tavole dei potenti drappi e tessuti assai pregiati, con l'intento di conferire massimo prestigio e dignità ai banchetti dell'Impero. Le tovaglie importanti riappaiono intorno al Medioevo, usate principalmente nelle chiese per abbellire gli altari. Celebri le cosiddette "tovaglie perugine": di lino pesante a fondo bianco, realizzate a occhio di pernice o spina di pesce bassa e decorate con fasce colorate blu.

Un aneddoto curioso nella storia delle tovaglie ha luogo nella Gran Bretagna del XII secolo, quando l'Ufficio del Tesoro nazionale britannico prese l'attuale e insolito nome di "Scacchiere" a causa della grande tovaglia a quadri attorno alla quale le autorità del regno si riunivano per bilanciare i libri contabili, utilizzando i quadri per rappresentare le entrate e le uscite finanziarie – quasi un foglio di calcolo Excel medievale. Dopo il Quattrocento, l'uso di approntare il desco con tovaglie impreziosite da ricami e frange si diffuse tra i nobili e le famiglie più ricche in ampie zone del centro Italia, così come in Sicilia, in Trentino e in Friuli, fino ad arrivare nel Nord Europa: per almeno due secoli queste divennero una sorta di "status symbol" delle classi più elevate. Nel capolavoro rinascimentale di Leonardo da Vinci, *L'Ultima Cena*, l'artista dipinse invece la lunga tovaglia bianca nello stile della tovaglia perugina.

Per secoli la moda delle tovaglie bianche continuò: nel periodo barocco apparvero tessuti in un materiale spesso e lussuoso chiamato Damasco – frutto di una collaborazione tra produttori di lino fiamminghi e tessitori di seta italiani – talmente sfarzoso che divenne un requisito per le corti reali e lo è ancora oggi. Con l'emergere di una classe media nel XVIII secolo, la tovaglia della festa divenne un modo di mostrare il proprio status sociale coprendo la tavola con lussuosi damaschi come i reali. Agli inizi del XX secolo si cercò di creare forme nuove e moderne, guardando indietro all'artigianato tradizionale e all'arte popolare, ma fino alla metà degli anni Trenta il lino bianco rimase lo standard per le tovaglie della festa, cui si aggiunsero nuovi colori come il rosso e il verde, più tardi l'oro. Un secolo più tardi, la tovaglia delle occasioni, particolarmente quella di Natale, rispecchia la creatività degli individui strizzando l'occhio alle mode: le tavole si vestono di colori, stampe, ricami e pizzi. Gli stili variano, dai più raffinati minimalismi a quelli più opulenti, dai nostalgici fino a quelli coloratissimi e divertenti.

Perché Natale è un'occasione speciale.



Elegante e raffinata la tovaglia Viscum della collezione Buon Natale di **Gabel1957** è in puro cotone ecologico ed è perfetta per "vestire" la tavola delle feste; disponibile in cinque misure diverse a partire da cm 160x180, € 56.



Decori natalizi sono stampati sulla tovaglia della collezione Champagne proposta in quest'unico colore; nella stessa fantasia è disponibile anche il runner (tovaglia cm 140x300, € 65 – runner cm 45x150, € 33,50). **Blanc MariClò**



La raffinata tovaglia Venaria è in puro lino naturale o con trattamento antimacchia; ha un alto bordo ricamato con un motivo floreale in lurex ed è proposta anche su misura e in tre colori (da cm 150x150, € 332). **Borgo delle Tovaglie**



In puro cotone di colore écru, è caratterizzata da un elegante ricamo natalizio rosso che si ritrova anche in un rettangolo al centro della tovaglia (da cm 140x250, € 55,90). **CoinCasa**

utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Ideale anche su una tavola all'aria aperta, la tovaglia in vinile gold effetto pizzo trasforma qualsiasi tavola a festa senza rinunciare alla comodità e all'eleganza (cm 150x264, € 90). **Fiorirà un Giardino**



Il delicato ricamo Narciso in cotone grigio crea un elegante contrasto sul runner in puro lino bianco; proposto anche in versione beige su base avorio e su tovaglie di misure diverse (cm 50x150, € 99). **La Fabbrica del Lino**



La tovaglietta americana Jackie in lino con bordo dorato rifinito con cordonetto (cm 40x50, € 30) evidenzia il posto tavola sulla tovaglia in puro lino colorato (cm 150x250, € 280). **Marina C**



Dune Merveille è in lino, compresa la balza ricamata con effetto in rilievo; è proposta nei classici bianco e avorio, in un delicato rosa, in celeste polvere e in grigio perla (cm 180x270, € 879). **Mastro Raphael**



Per una mise en place elegante è perfetta la tovaglia Tantra in puro lino europeo stampato, disponibile in diverse misure: dal runner vis à vis alla tovaglia rettangolare da 18 persone (a partire da € 55). **Tessitura Toscana Telerie**

INTERVISTA



Esperta di galateo

INCONTRIAMO PETRA CARSETTI AUTRICE DI *GALATIME* E *GALATIME ATTO II*, EDIZIONI MARETTI, IL SECONDO DA POCO IN LIBRERIA.

C'È UN'ETICHETTA PER LA TOVAGLIA DI NATALE?
ASSOLUTAMENTE. IL GALATEO CHIEDE TOVAGLIE PERFETTAMENTE STIRATE, DAI COLORI CHIARI CON TOVAGLIOLI ABBINATI: QUELLE NATALIZIE, CON COLORI E DECORAZIONI SPESSO ESUBERANTI (SENZA ECCEDERE), FANNO PERÒ ECCEZIONE. I TOVAGLIOLI MAI DI CARTA E LE CANDELE SOLO A CENA, MAI A PRANZO E MAI TROPPO ALTE O BASSE.

COSA È SEMPRE NECESSARIO?
FONDAMENTALE IL MOLLETTONE SOTTO LA TOVAGLIA PER ATTUTIRE OGNI RUMORE, SI DEVE SENTIRE SOLO LA CONVERSAZIONE. LA FORMA DELLA TOVAGLIA DEVE RISPETTARE QUELLA DEL TAVOLO; I TOVAGLIOLI NON DEVONO SBORDARE, NÉ DAL PIATTO NÉ DAL TAVOLO.

QUALCHE ALTRO CONSIGLIO PER NATALE?
L'APPARECCHIATURA DEVE ARMONIZZARSI AI COLORI DELLA TOVAGLIA. EVITARE DI LAVORARE I TOVAGLIOLI COME ORIGAMI O DI LEGARLI CON EDERA (VELENOSA) O PAILLETTE (POSSONO FINIRE NEL CIBO). UN CENTROTAVOLA VA BENE: EVITARE PALLINE DI VETRO, PERFETTI I FIORI FRESCHI E NON TROPPO PROFUMATI.



lucine e magia

Lavorazioni preziose e qualità dei filati sono le caratteristiche della tovaglia Party; così la tavola delle feste si veste di leggerezza e il bianco candido fa da sfondo a delicate rigature in eleganti sfumature di grigio (in lino 55% e cotone 45%, cm 180x290, € 139,50). **Fazzini**

Esperienza e cultura ai fornelli

EMOZIONI E PROFESSIONALITÀ, TECNICHE E TANTE INFORMAZIONI PER CHI AMA DAVVERO LA GASTRONOMIA, DI IERI E DI OGGI

di Francesca Tagliabue

TUTTO QUELLO CHE NON SAPETE

Per la gioia degli estimatori di salumi, salsicce e insaccati, una selezione nel dettaglio di oltre 200 prodotti dall'Italia e dal mondo, con schede e consigli per degustarli al meglio. Atlante illustrato dei prosciutti e dei salumi, **L'Ippocampo, a 25 €**





COMFORT INVERNALE

Sono 150 le deliziose ricette ricche e sostanziose da gustare da soli o in compagnia. Un tesoro di piatti e bevande confortevoli e coccolose che utilizzano ingredienti di stagione per scacciare il gelo invernale. **Comfort, Guido Tommasi, a 28 €**

L'ITALIA DEL VINO: UN VIAGGIO

Un volume sul mondo del vino, pensato per gli esperti ma adatto anche a curiosi e neofiti, che vi si avvicinano solo ora. Produttori, vitigni e una selezione di 3000 vini. **Il grande atlante del vino italiano, Rizzoli, a 65 €**





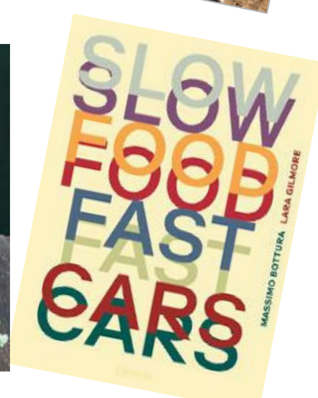
CAFFÈ DA PROFESSIONISTI

Per veri appassionati del mondo del caffè, un volume omnicomprensivo con le ricette, le tecniche e i diversi sistemi di estrazione per raggiungere il perfetto bilanciamento del gusto. **Caffetteria Gourmet, Italian Gourmet, a 69 €**

FRITTI DORATI E CROCCANTI

Tutti i segreti per avere fritti leggeri e golosi in un corso base che offre 60 ricette – dall'antipasto al dolce, passando per secondi di carne, pesce e vegetariani – semplici ed elaborate. **Frittura perfetta, Collana Accademia, Domus, a 25 €**





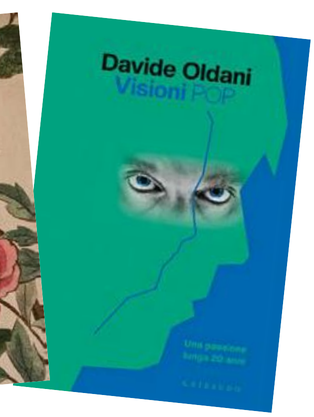
CUCINA EMILIANO ROMAGNOLA

I segreti dell'accoglienza di Casa Maria Luigia, guest house di Massimo Bottura fuori Modena. Da un grande chef 85 ricette di piatti e drink con tante fotografie. **Slow Food Fast Cars, L'Ippocampo, a 39,90 €**

TUTTO INTORNO AL DESCO

Non solo buone maniere. La tavola vista come quintessenza dell'ospitalità e della convivialità: come valorizzarla sia nell'approntarla sia nell'ottenere il massimo dall'alta degustazione. **Galatime. Atto II, Maretti, a 24 €**





VENT'ANNI DI CUCINA POP

Lo chef Davide Oldani parla ai giovani: celebra l'anniversario del D'O e il suo percorso di esperienze, innovazioni e impegno, insieme alla squadra e ai pilastri della buona cucina e della buona accoglienza. **Visioni pop – Davide Oldani, Gribaudo, a 16,90 €**


PREMIUM TECHNOLOGY
MARAZZI
Kitchen: Stone Look Travertino Classico -
Puro Marazzi Antibacterial Technology,
Marble Look Verde Borgogna
Floor: Stone Look Limestone Ivory
MARAZZI


TRENTINO
i MASTRI
VERNACOLI
Dai maestri della tradizione trentina
CAVIT
TRENTO
i MASTRI
VERNACOLI
Müller Thurgau
TRENTINO DOC
ITALIA
CANTINA VITICOLTORI TRENTINO
CAVIT
TRENTO
Mastri Vernacoli di Cavit è la linea di vini DOC espressione della ricchezza vinicola trentina. Come il **Müller Thurgau**, un vino dal profumo leggermente aromatico, con note speziate di salvia e floreali di sambuco. Un gusto fresco, che ben si abbina a pesce e carni bianche, ideale anche come aperitivo.
Bevi responsabilmente
CANTINA VITICOLTORI
CAVIT
TRENTO
www.cavit.it
SCOPRI COME COLTIVIAMO LA SOSTENIBILITÀ





Foto Courtesy Aipo Verona

Salse di gala

L'OLIO REGALA PROFUMI E SAPORI SPECIALI A EMULSIONI, INTINGOLI E CONDIMENTI. CIASCUNO PREPARATO CON LA VARIETÀ IDEALE PER RENDERE ANCORA PIÙ GUSTOSE LE PIETANZE DELLE FESTE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Anche sulle tavole natalizie, soprattutto per la cena della Vigilia, quando a tavola predominano le portate a base di pesce, l'olio extravergine d'oliva è protagonista: dai sughi dei primi piatti (come gli spaghetti con le vongole o con i crostacei) ai condimenti. L'olio, inoltre, è l'ingrediente perfetto per preparare salse, intingoli o emulsioni che rendono ancora più buone le pietanze, aggiungendo aromi e accenni vivaci di amaro e piccante e modulandone l'intensità a seconda di gusti e preparazioni.

Si comincia, per esempio, dal classico pinzimonio che apre il pasto: verdure crude come carote, finocchi, cetrioli, sedano e ravanelli si intingono nella salsa a base di olio extravergine, sale e pepe (magari scegliendo qualche varietà aromatica per rendere il tutto più brioso), da arricchire volendo con succo di limone o qualche goccia di aceto. In questo caso, la scelta migliore è un extravergine di media intensità, con aromi di erbe aromatiche e una punta di piccante, come un equilibrato Toscano Igp. Anche la maionese fatta in casa compare spesso sulle tavole natalizie: se nella sua versione originale è uno degli ingredienti imprescindibili dell'insalata russa, può vestirsi di aromi e colori – agrumi, erbe fresche come basilico o menta, spezie vivaci come il curry e la paprika dolce – per accompagnare tanto gli antipasti a base di pesce come i crudi o i marinati (ma pure una golosa frittura) quanto quelli di carne, come tartare e carpacci. Oppure secondi di pesce dalle cotture semplici, ad esempio la spigola o l'astice bolliti o i gamberoni al vapore. In tutti i casi, meglio scegliere un extravergine piuttosto delicato e poco amaro, dalle note piacevolmente mandorlate, come un Leccino o un Frantoio leggero, una Biancolilla siciliana o una Taggiasca ligure.

Per le verdure cotte e crude, dalle patate *segue* >

TANTI CORSI PER TUTTI

Per chi si sta appassionando all'extravergine, un dono originale è un corso a tema. Oleonauta, il progetto di divulgazione di Simona Cognoli, propone in modalità webinar live corsi individuali o collettivi e masterclass dedicate ad argomenti specifici comprensivi di kit per la degustazione (oleonauta.com). Anche l'Evolution Academy di Airo (Associazione dei Ristoranti dell'Olio) organizza corsi ufficiali per assaggiatori, per tecnici frantoiani e anche mini corsi per curiosi in modalità webinar con invio a domicilio di materiali didattici e oli per gli assaggi (https://associazioneairo.com).

REGALI SPECIALI ISPIRATI ALL'ULIVO

Confezioni particolari che rimangono anche dopo l'utilizzo come orci in ceramica decorati a mano o a forma di trullo, cofanetti con più varietà per sperimentare con gli abbinamenti, oggetti di design per servire l'olio in tavola in maniera raffinata (come il Taste-huile degustaolio o l'oliera Fior d'Olio di Alessi) e accessori per la cucina e complementi d'arredo in legno d'olivo come quelli proposti da Madely, che recupera gli "alberi non più produttivi" degli uliveti salentini attaccati dalla Xylella, patogeno batterico che ha decimato le piante secolari della regione. Ma anche originali gioielli in legno d'olivo come quelli di Radika – brand pugliese che per la collezione Ulivo utilizza anch'esso il legno delle piante disseccate – o i pezzi unici che nascono dall'incontro tra la bottega orafa vicentina Daniela Vettori e l'artista artigiano del legno Nicola Tessari, come l'anello in legno di olivo e cerchio in oro 750 lavorato a cera persa. Sono tante le idee regalo a tema olio. Un'ampia scelta di confezioni artistiche, cofanetti, box degustazione su www.olivyou.com

lesse all'insalata mista, o a quella di finocchi o di cavolo cappuccio, si può optare per una vinaigrette a base di olio e aceto di vino bianco o di mele, o per una citronnette con il limone, da arricchire a piacere con qualche erba ma anche con yogurt o senape per renderla più cremosa e appena pungente, oppure con semi o frutta secca, scegliendo un extravergine dai profumi intensi ma ben equilibrato tra amaro e piccante e dalla spiccata componente erbacea, come un'Olivastra pugliese.

Infine, per chiudere il pasto con una nota fresca e leggera, si può versare qualche goccia di extravergine pure sulla macedonia di frutta fresca, scegliendone uno piacevolmente piccante o dalle note agrumate, come quelli veneti da varietà Grignan. O, ancora, si può optare per un olio aromatizzato agli agrumi o alla menta.

ASTICE IN SALSA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
225 CAL/PORZIONE

2 astici di 800 g l'uno (anche congelati ma non precotti) – 1 ciuffo di finocchio selvatico – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 dl di vino bianco – 1 carota piccola – 1 costa di sedano – 2 spicchi d'aglio – 1 cipolla – 10 steli di erba cipollina – 1 fetta di pancarré – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Portate a ebollizione abbondante acqua salata aromatizzata con vino, prezzemolo e finocchietto; unite la carota e la costola di sedano, la cipolla e uno spicchio d'aglio sbucciati, pepate e lasciate sobbollire per 5 minuti.
2 Legate gli astici (freschi o scongelati) a un'asticella di legno, immergeteli nell'acqua bollente dalla parte della testa e cuoceteli per 15 minuti. Fateli poi riposare per 3-4-minuti nel liquido. Scolateli, tagliateli a metà per il lungo e teneteli in caldo.
3 Sbucciate l'aglio rimasto e frullatelo con la cipolla del court bouillon, la mollica del pancarré bagnata e strizzata, l'erba cipollina; amalgamate con 6 cucchiai di olio. Servite i mezzi astici con la salsa.



Scelti per salse e intingoli

Delicate Monocultivar, Frantoio Franci, Montenero d'Orcia (GR)
Giorgio Franci, frantoiano di talento noto per i suoi oli intensi ed eleganti, dedica la linea Delicate a espressioni più soavi. Questo monocultivar di Frantoio, fruttato leggero dalle belle note di carciofo e mandorla che tornano al palato, è perfetto per una deliziosa maionese (bottiglia da 500 ml, 19 euro).
Igp Toscano Bolgheri, Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)
Ottenuto da olive di varietà Frantoio, è un elegante extravergine fruttato medio-intenso ricco di sentori vegetali dominati dal carciofo con belle note di erbe aromatiche come menta e rosmarino. Amaro e piccante ben presenti, ma equilibrati, lo rendono ideale per il pinzimonio (bottiglia da 500 ml, 17 euro).
Olivastra, Olio Intini, Alberobello (BA)
Dalla varietà autoctona murgiana, è un fruttato medio-intenso con nette sensazioni di mela verde, erba falciata, origano e mallo di mandorla. Molto piacevole ed equilibrato nei toni di amaro e piccante, si presta perfettamente a preparare pinzimoni e vinaigrette (bottiglia da 500 ml, 20 euro).




Da un sapere antico
250 anni 1773 / 2023
naturalmente PRIVO di LATTOSIO
Un sapore senza tempo
Da 250 anni solo latte, caglio e sale. Una tecnologia morbida.
Un'arte casearia storica. Tre stagionature: Fresco, Mezzano e Stagionato.
Un gusto genuino, pulito e armonico. E secoli di una tradizione che nelle
zone di produzione - il Friuli Venezia Giulia e il Veneto orientale -
garantisce il rispetto della terra, degli animali e delle persone.
Ecco il Montasio. Un'eccellenza che migliora nel tempo.
Un patrimonio custodito e tramandato di generazione in
generazione, da casaro a casaro, di tavola in tavola.
MONTASIO
FORMAGGIO DOP
montasio.com
sintesi HUB



POLLAME

DALL'ANATRA ALLA FARAONA, FINO AL CAPPONE, I GRANDI CLASSICI HANNO FARCE E CONTORNI INSOLITI, DAL TOCCO RAFFINATO

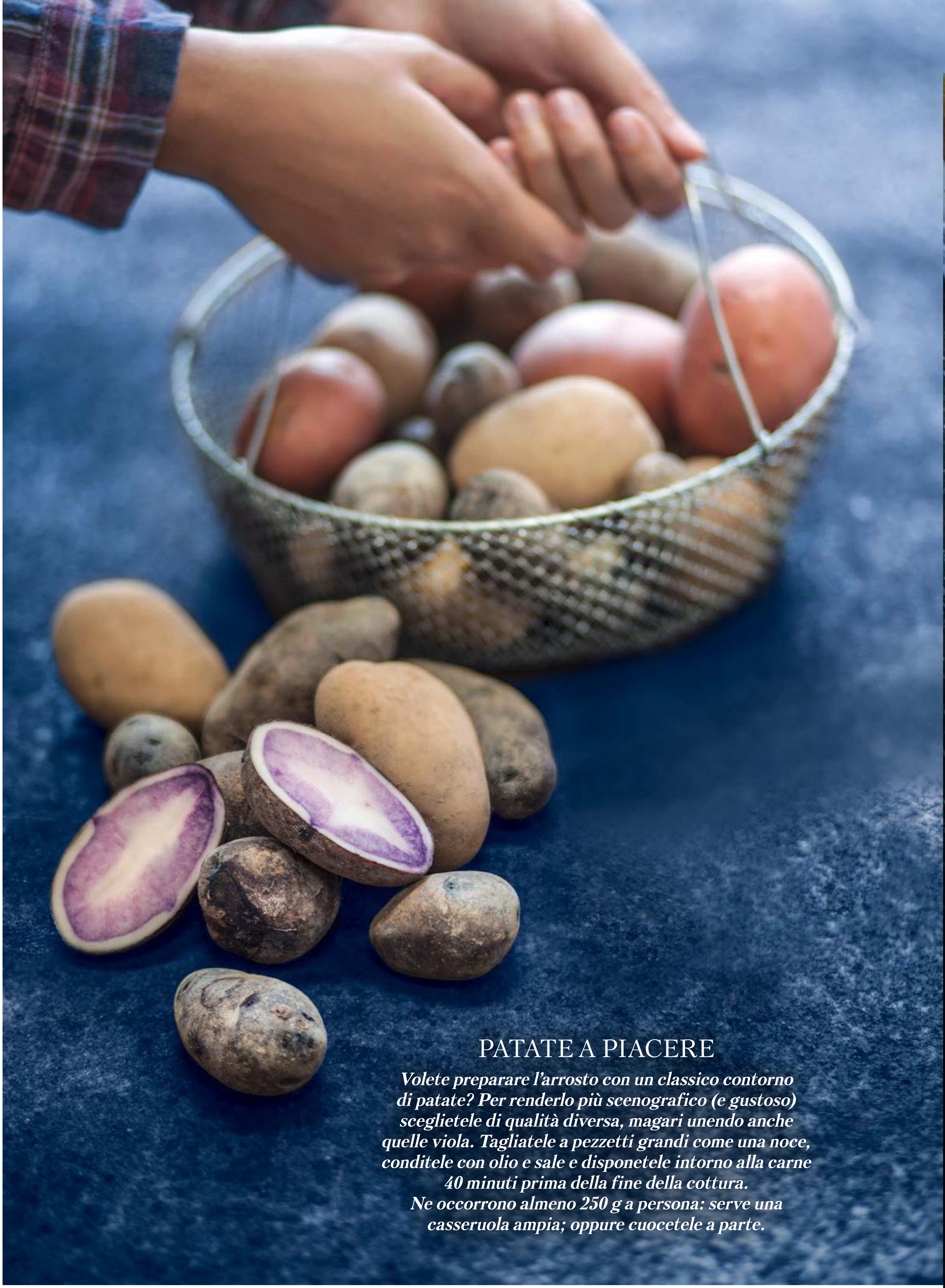
a cura di Cristiana Cassé, ricette di A. Avallone, foto apertura e piatti di M. Tabozzi, styling di S. Aledi



Piatto Bitz distribuito da MVH, ciotolina Rosenthal, posate Pinti Inox. Nella pagina accanto, tessuto sullo sfondo C&C Milano. Indirizzi a pagina 214

ANATRA ARROSTO ALLA DANESE

pag.52



PATATE A PIACERE

Volete preparare l'arrosto con un classico contorno di patate? Per renderlo più scenografico (e gustoso) sceglietele di qualità diversa, magari unendo anche quelle viola. Tagliatele a pezzetti grandi come una noce, conditele con olio e sale e disponetele intorno alla carne 40 minuti prima della fine della cottura. Ne occorrono almeno 250 g a persona: serve una casseruola ampia; oppure cuocetele a parte.



Padella Skillet Lodge distribuita da Kunzi, piattino in argento Cosi Tabellini, tessuti C&C Milano. Indirizzi a pagina 214.

FARAONA CON PERE E NOCI

pag.52

ANATRA ARROSTO ALLA DANESE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

1 anatra di 1,8 kg circa – 2 mele Granny Smith medie – 6 cipolle medio-piccole – 8 prugne rosse – 4 carote grandi – 1 arancia grande non trattata – il succo di 2 arance – 8 peperoncini freschi a pallina – 6 foglie di alloro – 1 bicchiere di vino bianco – 2 dl di brodo vegetale – sale, anche in fiocchi – pepe

1 Pulite e lavate frutti e ortaggi. Massaggiate l'anatra con un po' di sale in fiocchi e bucherellate il petto con un ago. Tagliate a dadi le mele e 2 cipolle e mescolatele con le foglie di alloro spezzettate, 1/4 del succo d'arancia, sale e pepe. Riempite l'anatra con il mix, cucite l'apertura, legate le cosce e le ali e sistematela in una teglia.
2 Versate sul fondo il succo d'arancia rimasto e disponete intorno le cipolle restanti tagliate in quarti, le carote a tocchetti, 6 prugne intere e 2 tagliate a metà, l'arancia a pezzetti e i peperoncini. Salate e pepate i contorni e infornate a 180° per 1 ora e 10 minuti. Irrorate di tanto in tanto con il vino.
3 Ritirate i contorni dalla teglia e teneteli in caldo. Proseguite la cottura dell'anatra per 25 minuti, bagnandola spesso con il fondo di cottura. Sfornatela e fatela riposare per 20 minuti su un piatto di portata caldo coperta con alluminio. Intanto, deglassate il fondo di cottura con il brodo, filtrate la salsa e scaldatela fino a renderla un poco densa. Servite l'anatra con i contorni e la salsa.

FARAONA CON PERE E NOCI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 25 MINUTI
870 CAL/PORZIONE

1 faraona di 1,8 kg – 400 g di patatine novelle – 4 pere Kaiser – 150 g di lardo di Arnaud a fettine – 4 fette di pane secco – i gherigli di 6 noci – 1 cucchiaio di uvetta bionda – 1 cipolla – 2 spicchi d'aglio – rosmarino – 1 dl di Brandy – 2-3 dl brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Salate la faraona dentro e fuori. Lavate e asciugate patate e pere. Tritate l'uvetta con metà delle noci e mescolatele con il pane, 1 spicchio d'aglio sbucciato e pestato e una presa di sale. Tritate la cipolla e rosolatela con poco olio, salate e sfumate con 1 cucchiaio di Brandy. Unite 1 pera sbucciata e grattugiata e il mix a base di pane secco, mescolate bene, regolate di sale e pepate.
2 Farcite la faraona con il ripieno, cucite l'apertura, legate le cosce e le ali e coprite il petto con qualche fettina lardo. Sistematela in una teglia di ghisa con 4 cucchiai d'olio. Aggiungete le patate condite con olio sale, pepe, rosmarino e l'aglio rimasto a fettine e infornate a 180° per 40 minuti; sfumate con il Brandy rimasto.
3 Tagliate le pere restanti a spicchi, avvolgeteli con una fettina di lardo, metteteli in una casseruola e infornateli sotto la faraona per 30 minuti. Trasferiteli nella teglia della faraona, unite le noci e cuocete per altri 15 minuti. Durante tutta la cottura, bagnate via via la carne con il brodo. Poi lasciate nel forno aperto e spento per 15 minuti.



POLLO DI BRESSE TARTUFATO IN CROSTA

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 10 MINUTI
970 CAL/PORZIONE

1 pollo di Bresse (o un gallo) da 1,8 kg circa – 1 kg di farina 00 – 200 g di porcini surgelati a fette – 200 g di champignon freschi – 1 tartufo nero di 30 g – 3 scalogni – 1 spicchio d'aglio – 1 cucchiaino di timo secco – 80 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Grattugiate metà del tartufo e impastatelo con il burro, sale e pepe. Massaggiate il pollo dentro e fuori con metà del burro aromatizzato: se riuscite, staccate la pelle del petto infilandovi sotto la mano e massaggiate direttamente la polpa con il burro; quindi fate aderire la pelle alla carne.
2 Pulite e affettate gli champignon. Rosolate gli scalogni tritati e l'aglio sbucciato con 2 cucchiai di olio e il timo, unite gli champignon e rosolateli per 2 minuti. Aggiungete i porcini ancora surgelati e portateli a cottura; salate e pepate. Mettete metà dei funghi nella cavità del pollo, cucite l'apertura e legate le cosce e le ali.
3 Impastate bene la farina con 600 ml di acqua ben fredda e stendete due sfoglie in modo che una sia il doppio dell'altra. Mettete la più piccola su una teglia foderata con carta da forno, disponete al centro il pollo e copritelo con la sfoglia rimasta. Eliminate la pasta in eccesso e sigillate i bordi delle sfoglie pizzicandoli. Intagliate qualche foglia nella pasta in eccesso e applicatele intorno al bordo. Infornate a 180° per 1 ora, poi proseguite la cottura a 170° per 45 minuti; sfornate e lasciate riposare per 15-20 minuti.
4 Scaldate il burro al tartufo rimasto in un padellino. Rompete e asportate la cupola di crosta del pollo per rivelare la carne e irroratela con il burro fuso. Guarnite con il tartufo restante a scaglie e servite con i funghi rimasti a parte.



POLLO DI BRESSE TARTUFATO IN CROSTA

Vassoio Cosi Tabellini, piattino ovale Asa Selection, cucchiaio Pinti Inox, bicchieri LSA distribuiti da Maino Rappresentanze, tovagliolo Society Limonta, tessuto C&C Milano. Indirizzi a pagina 214



CAPPONE GLASSATO AL PORTO CON ZUCCA E RIBES

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 5 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

1 cappone di 3 kg – 1 piccola zucca Delica – 2 vaschette di ribes – 1 grosso limone non trattato – 1 arancia non trattata – il succo di 1 grosso limone – 4 dl di succo di arancia – 2 cucchiai di zucchero di canna – 1 cucchiaino di paprica dolce – 1 presa di paprica piccante – 1/2 cucchiaino di noce moscata – 1/2 cucchiaino di cannella – 1/2 bicchiere di Porto – 1 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – 1/2 cucchiaino di pepe macinato

1 Mescolate il pepe, la paprica dolce e la piccante, la noce moscata e la cannella. Massaggiate il cappone dentro e fuori con un po' d'olio e quindi con metà delle spezie; salate generosamente. Riempite la cavità del cappone con il limone e l'arancia lavati e tagliati a spicchi. Cucite l'apertura e legate le cosce e le ali. Sistematelo su una griglia appoggiata in una teglia più ampia e infornatelo a 170° per 1 ora e 30 minuti: spennellatelo spesso con il fondo di cottura.

2 Intanto, mescolate il Porto, le spezie rimaste, lo zucchero, il succo di limone e d'arancia e il brodo in una casseruola: ponete sul fuoco e fate bollire fino a ridurre il liquido della metà. Private la zucca dei semi, tagliatela a spicchi e sbucciateli.

3 Proseguite la cottura del cappone per un'altra ora e mezza spennellandolo spesso con la glassa al Porto e unendo la zucca negli ultimi 35 minuti. Trasferite cappone e zucca in un piatto da portata caldo. Filtrate il fondo di cottura, versatelo in una padella e portatelo a bollore sul fornello. Regolate di sale, unite i ribes e versate il tutto sul cappone e sulla zucca.



CAPPONE GLASSATO AL PORTO
CON ZUCCA E RIBES

Vassoio Cosi Tabellini, americana con frangia Society Limonta, tessuto e tovagliolo sullo sfondo C&C Milano. Indirizzi a pagina 214



ERBE A VOLONTÀ

Rosmarino, santoreggia, timo, alloro e salvia sono gli aromi più indicati per il pollame. Dove consigliati, non lesinate, usateli in quantità. Sono davvero in grado di fare la differenza, sia regalando una marcia in più alle carni delicate, sia ingentilendo quelle di sapore robusto.



COSCIA DI TACCHINO
FARCITA AI PICCOLI FRUTTI

pag.58

Piatto Thomas Ronsenthal, ciotolina Asa Selection, americana con frangia Society Limonta. Indirizzi a pagina 214



COSCIA DI TACCHINO FARCITA AI PICCOLI FRUTTI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

1 fusello di tacchino disossato con la pelle e l'ultimo pezzetto di osso attaccato (chiedete al macellaio di pulirlo bene da tendini e ossicini e di lasciarvi una parte di pelle del sovracoscia attaccata) – 200 g di polpa di vitello macinato – 100 g di salsiccia – 1 uovo – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 2 porri – 4 carote – 1 cestino di lamponi – 1 cestino di mirtilli – 2 cucchiai di mirtilli rossi secchi – 1 cucchiaio di uvetta – 1 grosso mazzo di santoreggia – 1 bicchiere di vino bianco – 1,5 dl di brodo vegetale – 1 cucchiaio di aceto ai lamponi o di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero macinato e 1 cucchiaio di pepe rosa in grani

1 Impastate il vitello con la salsiccia spellata, il grana, l'uovo, il pepe rosa, i mirtilli secchi, l'uvetta, sale e pepe nero. Salate e pepate il fusello da ambo i lati e disponete metà del ripieno sulla carne, chiudete la coscia e cucitela. Ripiegate la pelle della sovracoscia in disavanzo sul fusello e cucite anch'essa in modo da sigillare bene il tutto. Massaggiate l'arrosto con sale, pepe e olio.
2 Pulite porri e carote, tagliate entrambi a bastoncini e conditeli con sale e pepe. Distribuiteli sul fondo di una teglia con metà della santoreggia, un giro d'olio e metà del brodo e appoggiatevi sopra il fusello farcito. Formate un panetto con la farcia avanzata, avvolgetelo con carta forno bagnata e strizzata e sistematelo sulle verdure a lato dell'arrosto. Infornate a 180° per 1 ora circa (1 ora e 1/4 se il fusello è molto grande) irrorando con il vino bianco in più riprese.
3 Trasferite arrosto e verdure su un piatto da portata, coprite con alluminio e tenete in caldo nel forno a 60°. Deglassate il fondo di cottura con il brodo rimasto, filtratelo, versatelo in una casseruola con l'aceto e fate bollire per qualche minuto. Poi unite lamponi e mirtilli freschi e, alla ripresa del bollore, spegnete il fuoco; salate e pepate. Servite fusello e ripieno guarniti con la santoreggia rimasta e la salsa a parte.

TACCHINELLA CON MELE ED ERBE

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 5 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

1 tacchinella da 3 kg circa – 8 piccole mele piccole di diversa qualità – 4 mazzetti di mini mele – 3 limoni non trattati – 4 spicchi di aglio – 1 mazzo di erbe miste (alloro, salvia, rosmarino, timo) – 1/2 cucchiaino di farina – 1 dl di brodo vegetale – 1 bicchiere di vino bianco – 90 g di burro – sale – pepe

1 La sera prima, staccate delicatamente la pelle del petto della tacchinella infilandovi sotto la mano e condite la polpa con sale e pepe massaggiandola fin dove riuscite. Fate aderire nuovamente la pelle alla carne e mette in frigo per una notte.
2 Lavate limoni e mele (lasciate le mini attaccate a grappolo). Fate fondere 80 g di burro a fuoco dolce con 2 spicchi d'aglio sbucciati e tritati e il succo di 1/2 limone. Salate e pepate la tacchinella dentro e fuori e massaggiatela con il burro fuso. Riempite la cavità con 3-4 mele intere, 1 limone tagliato a spicchi e un mazzetto generoso di erbe (circa la metà del totale). Cucite l'apertura e legate cosce e ali.
3 Sistemate la tacchinella in una teglia ampia e circondatela con il resto delle mele (un paio tagliate a metà), il limone e 1/2 rimasto a spicchi, l'aglio rimasto sbucciato e le erbe restanti. Versate 2 cucchiai di brodo sul fondo della teglia, infornate a 180° e cuocete per 3 ore irrorando spesso la carne con il fondo di cottura e il vino in più riprese. Trasferite tacchinella e contorni su un piatto da portata e tenete in caldo nel forno a 60°. Intanto deglassate il fondo di cottura con il brodo rimasto, filtratelo e mettetelo in una casseruola con il burro restante impastato con la farina: mescolate a fuoco dolce finché la salsa si sarà addensata. Servitela in una salsiera accanto alla tacchinella.



TACCHINELLA CON MELE
ED ERBE

Vassoio Cosi
Tabellini, tessuti
C&C Milano.
Indirizzi
a pagina 214



Timballi PREZIOSI

RACCHIUSI IN GUSCI DI PASTA SFOGLIA, FILLO O FROLLA, SONO PRIMI PIATTI DA GRANDI OCCASIONI, RICCHI E PROFUMATI. AL TAGLIO SI DISCHIUDONO COME DONI DESTANDO NEGLI OSPITI APPETITO E AUTENTICA MERAVIGLIA

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto delle ricette di Maurizio Lodi



Lo scrigno si presta a svariate interpretazioni: non solo paste diverse, ma crêpes, fette di melanzana, riso.



Gli ultimi momenti della cottura nel forno sprigionano un profumo intenso che riempie di buono la casa.





Verdure di stagione, carni, prosciutto, cremosi formaggi: il goloso ripieno dei timballi è il regno del possibile.



UNA PASTA DELICATA

ORGINARIA DELLA GRECIA, MA ORMAI FACILMENTE REPERIBILE NEI NOSTRI SUPERMERCATI, È LA BASE IDEALE PER CREARE PRESENTAZIONI D'EFFETTO. FINE, LEGGERISSIMA, E DELICATA, PRATICAMENTE PRIVA GRASSI, LA FILLO TENDE AD ASCIUGARSI IN FRETTA PERCIÒ MENTRE LA SI UTILIZZA VA TENUTA UMIDA E PROTETTA.

Cupola

DI GARGANELLI E GAMBERI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA
580 CAL/PORZIONE

8 fogli di pasta fillo – 350 g di garganelli secchi – 300 g di gamberi – 40 g di prosciutto crudo a fettine – 1/2 cipolla – 1 pezzetto di sedano – 1/2 carota – 1 bicchierino di brandy – 25 g di farina – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 1 mazzetto di timo – 1 rametto di rosmarino – 1 pezzetto di scorza d'arancia non trattata – 75 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate carota, cipolla e sedano e fateli appassire con 10 g di burro e un pizzico di sale. Unite i gamberi con il carapace, rosolateli a fiamma viva per 2 minuti e sfumate con il brandy. Aggiungete 250 ml di acqua bollente e lasciate sul fuoco per 30 secondi.
2 Togliete i gamberi dal recipiente e sgusciateli. Schiacciate i carapaci e le teste in un colino posto sopra il liquido di cottura. Sciogliete 25 g di burro in un altro pentolino e tostatevi la farina. Unite il fumetto filtrato, il concentrato di pomodoro e fate addensare la besciamella a fuoco dolce mescolando. Regolate di sale e pepate.
3 Tagliate il prosciutto a striscioline e rosolatele in una padella antiaderente con poco olio. Lessate i garganelli molto al dente e conditeli con la besciamella, i gamberi e il prosciutto.
4 Sciogliete il burro rimasto e profumatelo con un trito di timo, rosmarino e scorza d'arancia. Salate e pepate.
5 Stendete i fogli di pasta fillo e spennellateli con il burro profumato e fuso. Confezionate il timballo come è spiegato nel riquadro in basso e cuocetelo a 180° per 30 minuti coprendolo con un foglio di alluminio a metà cottura.



1 Rosolate i gamberi e sfumate con il brandy tenendo la fiamma alta in modo che evapori subito. I gamberi non devono bollire, altrimenti diventano gommosi.



2 Schiacciate i carapaci attraverso un colino fitto per assicurare un intenso sapore di mare alla besciamella.



3 Saltate il prosciutto in padella: preferitelo dolce, perché la cottura tende a esaltarne la sapidità.



4 Il burro deve liquefarsi ma non cuocere. Unite le erbe e la scorza di arancia tritate finemente fuori dal fuoco e spalmatelo subito sulla fillo.



5 Richiudete sul ripieno la pasta fillo che sborda dallo stampo senza preoccuparvi che sia perfetta: più è arricciata, più è bella.

MORBIDE VOLUTE

Per realizzare questo timballo si procede così: rivestite uno stampo a cerniera da 18 cm a bordo alto con carta da forno e foderatelo con 6 fogli di pasta in modo che coprano bene il fondo e sbordino abbondantemente. Utilizzate altri 2 fogli adeguatamente piegati per foderare il bordo dello stampo e rinforzare il guscio. Riempite con la farcia e ripiegatevi sopra la pasta fillo eccedente formando delle volute morbide e irregolari.

Pie di ravioli di zucca

AL FORMAGGIO DI CAPRA

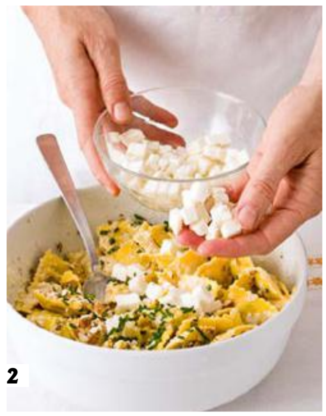
FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
645 CAL/PORZIONE

650 g di ravioli di zucca – 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare – 160 g di formaggio di capra – 200 g di besciamella – 1 tuorlo – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 rametto di salvia – 40 g di gherigli di noci – 25 g di burro (più quello per lo stampo) – sale – pepe

1 Tritate un po' di erba cipollina e salvia. Fate sciogliere il burro a fuoco dolce con il battuto di erbe e una macinata di pepe. Cuocete i ravioli al dente in abbondante acqua salata e sgocciolateli. Raffreddateli leggermente e disponeteli in una ciotola.
2 Conditeli con il burro alle erbe, la besciamella, i gherigli tritati e il formaggio di capra a dadini.
3 Imburrate uno stampo a cassetta da un litro, foderatelo con carta da forno e quindi con un rotolo di pasta sfoglia. Riempite lo stampo con i ravioli conditi, livellandoli bene.
4 Ricavate dal rotolo di sfoglia rimasto un rettagolo in misura della stampo e foratelo come spiegato nella pagina a destra. Adagiatelo sui ravioli e sigillate i bordi pizzicandoli con le dita. Decorate la superficie con qualche ritaglio di pasta. Spennellate la superficie con il tuorlo leggermente sbattuto con un pizzico di sale e cuocete in forno caldo a 190° per 45 minuti, tenendo lo stampo appoggiato sulla griglia nella parte bassa del forno. Aspettate qualche minuto prima di sformare delicatamente la pie su un piatto da portata.



1 Il profumo intenso di erba cipollina e salvia darà una sferzata aromatica alla dolcezza della zucca, insaporendo il burro del condimento.



2 Aggiungete il formaggio a dadini molto piccoli in modo che si distribuiscano bene tra i ravioli.



3 Trasferite con cura gli ingredienti del ripieno nello stampo foderato di sfoglia in modo da ottenere un mix ovunque uniforme.



4 Stendete il tuorlo con un pennello per non avere uno strato d'uovo troppo spesso negli avvallamenti.

Fatti da voi con ricotta e spinaci

SE PREFERITE, POTETE PREPARATE I RAVIOLI IN CASA CON UNA CLASSICA FARCIA "VERDE". PER 500 G DI PASTA ALL'UOVO, OCCORRONO 150 G DI SPINACI, 400 G DI RICOTTA, 200 G DI GRANA E 1 UOVO. METTETE I MUCCHIETTI DI RIPIENO A DISTANZA DI 3 CM LUNGO UN RETTANGOLO DI PASTA, BAGNATE TUTTO INTORNO E CHIUDETE SIGILLANDO BENE. INTAGLIATE I RAVIOLI CON UNA ROTELLA DENTELLATA E LESSATELI IN ACQUA SALATA PER 4 MINUTI. IN ALTERNATIVA, USATE IL PRATICO STAMPO PER RAVIOLI O IL TAGLIAPASTA QUADRATO.







L'importanza dei tre camini

NELLE PIE, CIOÈ IN TUTTE QUELLE PREPARAZIONI DOVE LA FARCIA È COPERTA DALLA PASTA, È FONDAMENTALE CREARE ALCUNI CAMINI SULLA COPERTURA, OVVERO DEI FORI DA CUI IL VAPORE POSSA SFIATARE, ALTRIMENTI IL RIPIENO CUOCE MALE E LA PASTA SI ROMPE. PER RICAVARE I CAMINI POTETE USARE UN PICCOLO COPPAPASTA OPPURE INCIDERE UN CERCHIO CON LA PUNTA DI UN COLTELLINO.



TAGLIATELLE O MALTAGLIATI

Il ripieno di questo sformato è costituito dalle stesse lasagne utilizzate per il guscio trasformate in tagliatelle. Per ottenerle potete ritagliare la pasta fresca con l'apposita macchinetta o con un coltello ben appuntito. Se le fate a mano, non preoccupatevi troppo di dare alle tagliatelle una forma regolare: anche sotto forma di "maltagliati" andranno benissimo. Tra l'altro potete utilizzare questo stratagemma tutte le volte che avrete pasta fresca avanzata. I maltagliati sono ottimi anche in brodo o per la pasta e fagioli.

Sformato paglia e fieno

CON POLPETTINE E CIME DI RAPA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
465 CAL/PORZIONE

250 g di pasta fresca per lasagne classica – 250 g di pasta fresca per lasagne verde – 200 g di carne di vitello macinata – 1 uovo – 2 fette di pancarrè – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 300 g di cime di rapa – 1 spicchio d'aglio – 200 g di besciamella – 75 g di fontina – 30 g di burro + quello per lo stampo – un mazzetto di prezzemolo – peperoncino fresco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Riunite in una terrina la carne, l'uovo sbattuto, il pancarrè sbriciolato, 30 g di parmigiano, una manciatina di prezzemolo tritato, sale e pepe. Amalgamate l'impasto, bagnandolo con poca acqua se risultasse troppo asciutto, e modellate tante polpettine.
2 Mondate le cime di rapa, sbollentatele in acqua salata per pochi istanti, quindi sgocciolatele e tritatele. Scaldate un filo d'olio in una padella e rosolatevi l'aglio sbucciato e peperoncino a piacere. Eliminate l'aglio e unite le polpette. Quando saranno dorate, aggiungete le cime di rapa e fate insaporire per un minuto.
3 Mettete da parte 10 strisce di lasagne verdi e 10 di bianche larghe 6 cm e riducete le restanti in tagliatelle. Cuocete le tagliatelle al dente e conditele con la besciamella, le polpette, la fontina a dadini e 30 g di parmigiano.
4 Foderate uno stampo da 18 cm imburrato e rivestito di carta da forno con le strisce di lasagne scottate per pochi istanti.
5 Riempite con le tagliatelle e richiudete con le strisce di pasta. Distribuite il burro e il parmigiano rimasto sulla superficie e infornate a 200° per 25 minuti.


1
Le polpettine devono essere molto piccole e tutte di uguale grandezza. È più semplice modellarle inumidendo spesso le mani, così l'impasto non si appiccica.


2
Strizzate bene le cime di rapa prima di unirle alle polpette perché non rilascino acqua.


3
Una volta lessate le tagliatelle, conditele subito con la besciamella e il mix di polpette e cime di rapa in modo che non si attacchino tra di loro.


4
Per avere una forma perfetta, imburrate lo stampo e foderatelo con un disco e rettangoli di carta da forno. Poi disponetevi le strisce di lasagne alternando i colori.


5
Una volta inserito il mix di tagliatelle condite, ripiegate sul ripieno le strisce di lasagne che sbordano per "chiudere" ordinatamente il timballo.



CARNE MACINATA IN SICUREZZA

PURCHÉ ABBASTANZA MAGRI, QUASI TUTTI I TAGLI BOVINI POSSONO DARE DEL BUON MACINATO, ANCHE QUELLI PIÙ TENACI ED ECONOMICI. IL TIPO DI LAVORAZIONE INFATTI ROMPE LE FIBRE CHE INDURISCONO LA CARNE E LA RENDE PIÙ TENERA. SE PREPARATE IL MACINATO IN CASA, **IL METODO MIGLIORE È SEMPRE USARE UN BUON COLTELLO**. I TRITACARNE DOMESTICI VANNO BENE E SONO COMODI MA, SPECIE SE NON SI USANO SPESSO, VANNO SOTTOPOSTI A UNA PULIZIA PARTICOLARMENTE METICOLOSA. ALCUNI MINUTI RESIDUI DELLA MACINATURA PRECEDENTE POTREBBERO INFATTI ESSERE RIMASTI INCASTRATI TRA DISCHI, LAME E INGRANAGGI SVILUPPANDO BATTERI NOCIVI CHE FINIREBBERO PER CONTAMINARE LA CARNE.

Anello di paccheri

CON PROSCIUTTO E ROBIOLA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
580 CAL/PORZIONE

600 g di paccheri – 250 g di prosciutto cotto – 400 g di robiola – 2 uova – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 mazzetto di timo e rosmarino – 20 g di burro – sale – pepe **per la frolla 200 g di farina – 100 g di burro – 1 uovo – 20 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – sale – pepe**

1 Fate la frolla come spiegato nel riquadro a destra. Raccogliete nel bicchiere del mixer il prosciutto cotto spezzettato con le uova e frullate a crema. Trasferite il composto in una ciotola, incorporate la robiola amalgamandola bene con un cucchiaio di legno, 30 g di parmigiano e un pizzico di timo e rosmarino tritati. Regolate di sale e pepate. Cuocete i paccheri al dente in acqua bollente salata, sgocciolateli e lasciateli raffreddare.
2 Riprendete l'impasto che avete messo in frigorifero e dividetelo in due parti: stendetele con il matterello e ricavate dalla prima un disco di 22 cm di diametro e dall'altra una striscia di 70x5 cm. Sistemate la striscia lungo il bordo interno di uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro, adagiate il disco di pasta sul fondo e sigillate le due parti premendole bene con le dita.
3 Spalmate sul fondo la metà scarsa della crema al prosciutto e farcite i paccheri con la restante usando una tasca da pasticciere.
4 Disponete i paccheri ripieni nello stampo, cospargete con il parmigiano rimasto e il burro a fiocchetti e infornate a 180° per 50 minuti. Se il timballo si scurisse troppo, proteggetelo con un foglio di alluminio.


1
Frullate prosciutto cotto e uova nel mixer in modo da ottenere rapidamente un composto liscio e cremoso. La robiola invece andrà aggiunta a mano perché mantenga la sua texture corposa senza liquefarsi.


2
Congiungete il bordo premendo bene, facendo attenzione a non rompere o assottigliare troppo la pasta.


3
Farcite i paccheri con una bocchetta non troppo stretta, "chiudendo" la base del pacchero con un dito.


4
Non farcite i paccheri fino all'orlo altrimenti rischia di uscire in cottura: usate la farcia avanzata per riempire gli spazi tra uno e l'altro.

Una pasta fresca e fragrante

PER OTTENERE UNA FROLLA, CHE FACCIA DA GUSCIO PREZIOSO, PROCEDETE IN QUESTO MODO. DISPONETE SUL PIANO DI LAVORO LA FARINA A FONTANA E METTETE AL CENTRO IL BURRO MOLTO FREDDO TAGLIATO A PEZZETTINI, POI LAVORATE CON LA PUNTA DELLE DITA FINO A OTTENERE UN IMPASTO A BRICIOLE; UNITE L'UOVO LEGGERMENTE SBATTUTO CON LA FORCHETTA, 3 CUCCHIAI DI ACQUA BEN FREDDA, IL PARMIGIANO REGGIANO, SALE E PEPE. IMPASTATE FINO A OTTENERE UNA PASTA COESA. L'IMPASTO NON DEVE SCALDARSI, ESEGUITE L'OPERAZIONE RAPIDAMENTE. FORMATE UNA PALLA, APPIATTITELA, AVVOLGETELA NELLA PELLICOLA E METTETELA IN FRIGO PER UN'ORA.



UN FORMATO EXTRA LARGE

I paccheri sono una pasta di semola di grano duro nativa di Gragnano, la patria indiscussa della pasta secca. Simili ai maccheroni, hanno un foro molto più ampio. La superficie inoltre non è mai rigata ma nemmeno liscia: trafilata al bronzo, si rivela assai ruvida. Sono ideali per essere farciti con la nostra mousse di prosciutto, oppure con un mix di verdure e poi passati al forno, ma sono perfetti anche spadellati con condimenti corposi di pesce o ortaggi tagliati a pezzetti.



Grandi, ma delicati
PER EVITARE CHE IN COTTURA I PACCHERI SI ROMPANO, CUOCETELI FINCHÉ SARANNO MOLTO AL DENTE; POI SPEGNETE IL FUOCO E LASCIATELI NELL'ACQUA CALDA ANCORA QUALCHE MINUTO: IN QUESTO MODO RIMARRANNO INTEGRI. SCOLATELI DELICATAMENTE, TRASFERITELI SU UN VASSOIO E CONDITELI SUBITO CON UN FILO D'OLIO PERCHÉ NON SI ATTACCHINO.

CLEME



DOLCI, SUCCOSE, SENZA SEMI, DALLA BUCCIA COSÌ SOTTILE CHE SPESSO È UN PIACERE MANGIARLA, SONO AGRUMI IDEALI PER I PIATTI DI NATALE, PERFETTI DA DECLINARE IN INSALATE E SECONDI IMPORTANTI, DOLCI SEMPLICI E SONTUOSI DESSERT ILLUMINATI DAL LORO SPLENDIDO COLORE ARANCIONE

testo di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto e styling di Stefania Giorgi

NTINE



SALMONE IN SALSA BIANCA CON BRICIOLE DI PAN BRIOCHE

pag.81



Le troviamo sul mercato tutto l'anno, insieme a prodotti di ogni latitudine e provenienza, ma le clementine sono frutti natalizi per eccellenza. Il periodo classico della raccolta infatti, in Italia, cade proprio nei mesi di dicembre e gennaio. A ricordarcelo è Marcello Porrello, direttore commerciale di Agricola Lusia, azienda di Rovigo che si occupa di selezione e approvigionamento di agrumi da ogni parte del mondo e della loro distribuzione: "Per quanto riguarda le clementine, possiamo contare su prodotti provenienti non solo dall'Italia, ma da Turchia, Spagna e Grecia. Grazie ai diversi climi e alle tante varietà coltivate, i raccolti coprono tutto il periodo che va da ottobre a fine aprile, ma la disponibilità non cessa nemmeno negli altri mesi, grazie alle importazioni da Perù, Argentina e Sudafrica", dice. "I prodotti esteri sono tutti di ottima qualità", continua, "ma la necessità di anticipare il raccolto fa sì che, sotto il profilo organolettico, i migliori siano quelli del nostro meridione, specialmente di Calabria e Puglia, le regioni più vocate, dove la tradizione è radicata". In realtà nemmeno qui la clementina è sempre esistita: l'amatissimo agrume nasce solo nella prima metà del Novecento per una fortunata ibridazione tra mandarino e arancia sperimentata in Algeria dal religioso Clément Rodier (da cui il nome). Per la sua comparsa nei nostri mercati è necessario attendere addirittura gli anni Sessanta, ma da quel momento il successo è stato inarrestabile, arrivando a superare nelle preferenze dei consumatori il mandarino comune, suo eterno concorrente. Nel paragone la clementina è risultata vincente per diverse ragioni: il sapore più dolce, il succo più abbondante, gli spicchi ben separati tra loro e l'assenza dei semi (o quasi). Tutte caratteristiche che la rendono preziosa al naturale e pure in cucina, dove si adopera per i dolci ma si abbina anche a piatti salati, sposandosi con carni di maiale, selvaggina, salmone e dove si trasforma in succhi, marmellate, conserve, sciroppi. E poi c'è quella scorza, che è un condensato di virtù: non solo contiene i benefici olii essenziali di tutti gli agrumi, ma è particolarmente sottile, si stacca facilmente, ha un bel colore intenso e un sapore delicato, senza note troppo amare, apprezzato da qualunque palato. Una scorza insomma da candire o condire, da lasciare sul frutto e gustare ogni volta che sia possibile. "A patto che sia edibile", precisa Marcello Porrello, "caratteristica che, per legge, dev'essere sempre indicata sulle cassette". In effetti, per allungare la shelf life dei frutti, cioè ritardarne la data di scadenza, le clementine che sopportano lunghi viaggi vengono spesso sottoposte a bagni chimici che modificano la struttura della scorza. A questo punto, lavarle bene non serve, perché le cere creano un tutt'uno con la buccia. Certo, il gusto delle polpa resta ottimo e molto a lungo, ma anche in questo caso, il prodotto nazionale, gustato a pochi giorni dalla raccolta e con buccia edibile, è la scelta migliore. Se poi dolcezza e succosità non vi bastano, da pochi d'anni sono sbarcati in Italia, da Marocco e Spagna, i mandarini di varietà Nadorcott e Tango "che superano le clementine sia in dolcezza che succosità", garantisce Porrello. La sfida tra i due agrumi è sempre aperta. Chi la vincerà? *D.F.*



INSALATA CON MISTICANZA
E DATTERI

pag.81

Piatti e, a sinistra, cestino intrecciato di Francesca Reitano Ceramiche. Nella pagina precedente: piatto ovale e piccoli vasi Francesca Reitano Ceramiche; strofinaccio Once. Indirizzi a pagina 214

CONSERVA DI CLEMENTINE

MEDIA
PER 2 VASI DA 1 LITRO
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
3100 CAL/VASO

20 clementine non trattate – 1,5 kg di zucchero – 200 ml di aceto bianco – 4 foglie di alloro – 2 bacche di anice stellato – 2 pezzetti di stecca di cannella – 4 bacche di ginepro

1 Lavate con cura le clementine e bucherellatele con uno stecchino; mettetele in un recipiente profondo, copritele con acqua a temperatura ambiente e lasciatele riposare per qualche ora.

2 Raccogliete in una pentola lo zucchero, l'alloro, l'anice stellato, la cannella e le bacche di ginepro, aggiungete 1,5 litri d'acqua, l'aceto e mettete sul fuoco. Lasciate sciogliere lo zucchero e immergete le clementine nello sciroppo ottenuto; fate sobbollire per una ventina di minuti.
3 Trasferite i frutti nei vasi da conserva sterilizzati, chiudete e fateli bollire immersi nell'acqua per 20 minuti. Lasciate riposare la preparazione in un luogo fresco per qualche giorno prima di consumare le clementine.





CONTORNO DI FRUTTA
E VERDURE ARROSTO

pag. 81

A sinistra: tavolino di legno nero di Riccardo Monte. Indirizzi a pagina 214





TORTINE CON FARINA DI MAIS

pag.81

In questa pagina: piatto di Francesca Reitano Ceramiche; tavolino in legno di Riccardo Monte; cucchiaio di Sambonet. A sinistra, grembiule di Once. Indirizzi a pagina 214


G.C.&C.
GIOVANNI COVA & C.
in Milano dal 1930
Il fascino continuo del Natale trova forma nella
Linea MILANO di Giovanni Cova & C.
PANETTONI
MILANO
1120g di PURO STILE

SALMONE IN SALSA BIANCA CON BRICIOLE DI PAN BRIOCHE

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

1 filetto di salmone (800 g circa) – 8 clementine non trattate – 2 fette di pan brioche – 40 g di granella di pistacchi – 50 g di burro – 100 ml di panna fresca – 1 cucchiaio di yogurt greco – 1 ciuffo di aneto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe rosa

1 Lavate le clementine e tagliatene 6 a metà o in quattro spicchi. Adagiate il filetto di salmone su una placca foderata con un foglio di carta da forno e sistematevi intorno le clementine, irrorando il salmone con un po' di succo dei frutti rimasti.
2 Condite con sale, olio e infornate a 180° per circa 15 minuti (il tempo di cottura dipenderà dallo spessore del filetto: verificate che la polpa del salmone si sfaldi nel punto più spesso).
3 Riducete il pane in briciole, mescolatelo alla granella di pistacchi e irroratelo con 25 g di burro fuso, quindi tostatelo in una padella antiaderente.
4 Grattugiate la scorza delle clementine rimaste e parzialmente spremute; sciogliete il rimanente burro con la scorza, poi incorporate la panna e lo yogurt. Fate insaporire qualche istante sul fuoco aggiungendo aneto, sale e pepe. Versate la salsa sul salmone, cospargete con le briciole croccanti e servite.

INSALATA CON MISTICANZA E DATTERI

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

1 cipolla rossa – 4 clementine – 8 datteri snocciolati – 100 g di misticanza – 100 ml di aceto bianco – 1/2 cucchiaio di zucchero di canna – 2 rametti di timo – 1 chiodo di garofano – 2 cm di stecca di cannella – 1 cucchiaino di burro di arachidi – olio extravergine d'oliva – sale – 1 peperoncino

1 Portate a ebollizione l'aceto con 200 ml d'acqua, il timo, il chiodo di garofano e la cannella. Sbucciate la cipolla, affettatela e tuffatela in acqua e aceto, aggiungendo anche mezzo cucchiaino di sale e lo zucchero di canna. Fate sobbollire per una decina di minuti, poi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
2 Spremete una clementina e raccoglietene il succo in un barattolo: unite 6 cucchiai d'olio, il burro di arachidi, qualche rondella di peperoncino e un pizzico di sale; chiudete e agitate energicamente per emulsionare gli ingredienti.
3 Sbucciate e tagliate a rondelle le clementine rimaste. Raccogliete in un'insalatiera la misticanza, le clementine a rondelle, i datteri spezzettati e le cipolle sgocciolate; condite con l'emulsione, mescolate e portate in tavola.

CONTORNO DI FRUTTA E VERDURE ARROSTO

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
200 CAL/PORZIONE

8 clementine non trattate – 1 finocchio – 250 g di cimette di broccolo – 250 g di cavolini di Bruxelles – 250 g di sedano rapa – 4 cucchiai di chicchi di melagrana – 1 spicchio d'aglio – 2 foglie di alloro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Schiacciate lo spicchio d'aglio in un vasetto con le foglie d'alloro, poi copritelo con 6 cucchiai d'olio, un pizzico di sale e pepe; chiudete il contenitore e agitatelo. Lasciate riposare per qualche minuto.
2 Mondate il finocchio, i broccoli, i cavolini e il sedano rapa e tagliateli a pezzi regolari; lavate le clementine e dividetele a metà (tenete da parte una delle metà).
3 Sistemate le verdure e le clementine in una teglia e conditele con l'olio aromatizzato, mescolandole bene. Cuocete nel forno già caldo a 190° in modalità ventilata per 20-25 minuti, rigirando i pezzi diverse volte e lasciando fuoriuscire il vapore di tanto in tanto.
4 Sfornate, irrorate con il succo della mezza clementina tenuta da parte e cospargete con i chicchi di melagrana.

TORTINE CON FARINA DI MAIS

FACILE
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
315 CAL/PORZIONE

375 g di clementine non trattate + 2 per decorare – 175 g di burro + quello per gli stampi – 200 g di zucchero – 3 uova – 85 g di yogurt greco – 100 g di farina di mandorle – 180 g di farina 00 + quella per gli stampi – 40 g di farina per polenta precotta – 1/2 bustina di lievito per dolci – 1 cucchiaio di granella di zucchero

1 Lavate le clementine e mettetele in una casseruola coperte d'acqua (tranne quelle per decorare): fatele sobbollire per 20 minuti e sgocciolatele.
2 Imburrate 6 tortiere piccole da 9,5 cm di diametro (oppure una tortiera da 22 cm di diametro), e copritene il fondo con un disco di carta da forno; infarinate il bordo.
3 Tagliate a pezzi le clementine, mettetele in un mixer e riducetele in purea.
4 Con le fruste lavorate il burro morbido con lo zucchero per montarlo e renderlo soffice e spumoso; unite le uova, uno alla volta, continuando a montare con le fruste, e infine lo yogurt. Aggiungete la farina di mandorle, la farina 00 setacciata con il lievito e la farina per polenta.
5 Versate il mix negli stampi e decorate la superficie con le 2 clementine a fette. Cospargete con la granella di zucchero e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti (50 se fate una torta grande). Verificate la cottura con la prova dello stecchino, sfornate e lasciate intiepidire prima di estrarre dagli stampi.



PAVLOVA CON CREMA ALLE CLEMENTINE

ELABORATA
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

per la crema 175 g di zucchero – 2 cucchiai di amido di mais – 2 uova + 2 tuorli – 100 ml di succo di clementine – 100 ml di succo di limone – 85 g di burro
per la meringa 6 albumi a temperatura ambiente – 370 g di zucchero – 1 cucchiaio di aceto bianco – 2 cucchiai di amido di mais
per decorare 12 clementine – zucchero a velo

1 Preparate la crema. Raccogliete in una casseruola lo zucchero, l'amido di mais e miscelateli bene, poi incorporate le uova e i tuorli, infine il succo di limone e quello di clementine. Aggiungete il burro e scaldate a fiamma dolce, mescolando finché la crema si addenserà. Togliete dal fuoco, trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare coprendo la crema con la pellicola a contatto.
2 Fate la meringa. Raccogliete gli albumi nella ciotola della planetaria e montateli con la frusta a velocità media per qualche minuto, finché inizieranno a essere spumosi. Iniziate a incorporare lo zucchero poco alla volta e, una volta aggiunto tutto, aumentate la velocità delle fruste al massimo; montate fino a ottenere un composto perfettamente sodo e lucido. Aggiungete l'aceto e poi l'amido, incorporandolo alla massa con una larga spatola.
3 Trasferite la meringa su una placca foderata con carta da forno, formando un disco di 20-22 cm di diametro. Formate un'ampia conca al centro e infornate a 150°: cuocete per 30 minuti, poi abbassate la temperatura a 140° e cuocete per altri 50 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.
4 Sistemate la pavlova su un piatto da portata, riempite la conca con la crema e decoratela con le clementine sbucciate e una spolverizzata di zucchero a velo.

In questa pagina: piatto di Francesca Reitano Ceramiche. Tavolino di Riccardo Monte. Indirizzi a pagina 214



Sottopiatti Maisons du Monde, tovaglioli Once Milano, posate Mepra, candelabri, decori e albero di Natale in vendita da Viridea.
Nella pagina accanto, piatto dorato Le Coq Porcelaine, sacchetti e scatole in vendita da Viridea, cuscino Maisons du Monde.
Indirizzi a pagina 214

PRANZO DI Natale



UN MENU RAFFINATO, CON INGREDIENTI PREZIOSI E SPUNTI CREATIVI. PER UNA FESTA TRADIZIONALE MA NON TROPPO

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Stefania Aledi, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi







Piatto rettangolare Wedgwood distribuito da Maino Rappresentanze, piattino Le Coq Porcelaine, tovagliolo Once Milano.
Nella pagina accanto, piattini Le Coq Porcelaine, forchettine Mepra.
Indirizzi a pagina 214

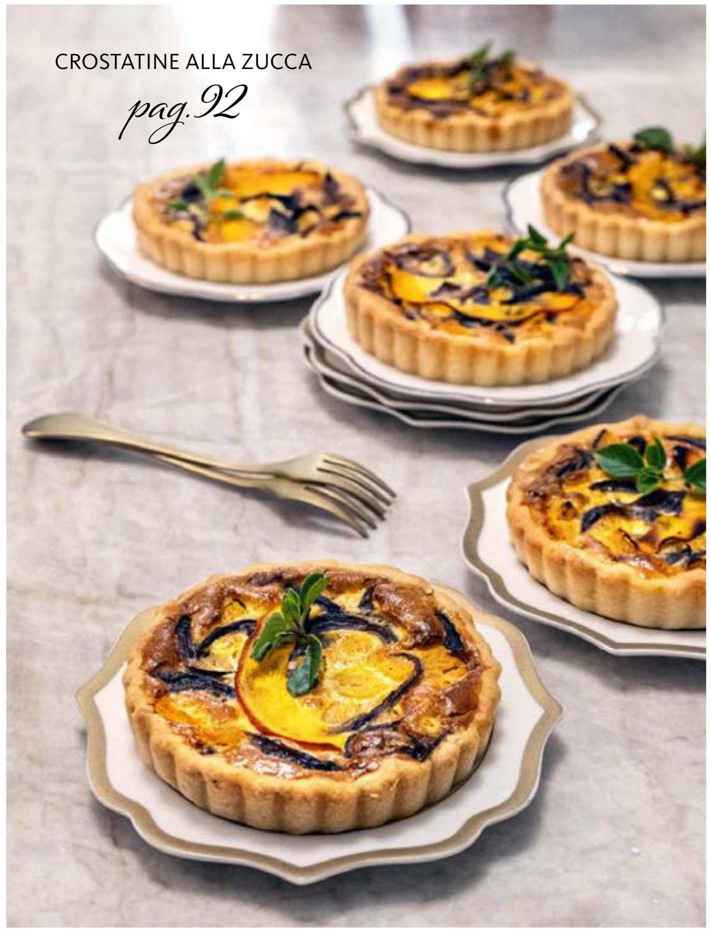
PERE AL PÂTÉ DI FEGATINI

pag. 92

Mamma e amiche sono elegantissime, papà ha un outfit informale, l'amico del cuore veste easy chic e le figlie indossano il bottino dell'ultimo shopping. La tavola è quelle delle occasioni importanti e scintilla di ori e lucine. È il Natale come dev'essere, un po' formale un po' no. E il menu segue la stessa filosofia. Gli ingredienti di rito ci sono tutti, anche se gli agrumi finiscono nell'arrosto e il panettone si trasforma in una quiche.

Un tris col botto

Per iniziare è doveroso stappare uno spumante, perché accoglie e dona quel tocco di euforia che dà il via alla festa. Consigliabile fare il botto con il tappo: sarà poco elegante, ma più divertente. Dopo qualche "Accidenti che bel vestito!" e qualche "Maledetti, siete ancora in testa al campionato", ci si mette a tavola, dove campeggiano ben tre antipasti. Un piatto di ostriche (in piena stagione) non lo si fa mancare a nessuno e, dato il contesto, lo si prepara come piaceva all'arcimiliardario Rockefeller, con sopra un godurioso burro fuso agli aromi e il pangrattato. Segue l'immancabile pâté di fegatini che, accovacciato nelle pere, regala una sorpresa gustativa. Si conclude con le crostatine farcite con la zucca e una miscela di panna, uova e Gruyère: rustiche, ma très français. *segue* >



CROSTATINE ALLA ZUCCA
pag. 92

MENU

Ostriche alla Rockefeller
PREPARATE IL BURRO AROMATICO E IL MIX DI PANKO IN ANTICIPO E GRATINATE LE OSTRICHE ALL'ULTIMO.

Pere al pâté di fegatini
CUCINATELE PRIMA E FATE L'ULTIMO PASSAGGIO IN FORNO AL MOMENTO.

Crostatine alla zucca
INFORNATELE 40 MINUTI PRIMA DI METTERVI A TAVOLA E TENETELE IN CALDO.

Caramelle ai porri e carciofi
PREPARATE CARAMELLE E CONDIMENTO IN ANTICIPO; CUCETE E CONDITE ALL'ULTIMO.

Arrosto con castagne e agrumi
POTETE FARLO CON LARGO ANTICIPO. AFFETTATELO E RISCALDATELO CON SOPRA IL CONDIMENTO POCO PRIMA DI SERVIRE.

Broccoletti al forno con i cachi
INFORNATELI MENTRE GUSTATE IL PRIMO PIATTO E CONDITELI ALLA FINE SERVENDOLI CON L'ARROSTO.

Gelatina al Moscato con i lamponi
PUÒ ESSERE PREPARATA ANCHE LA SERA PRIMA.

Quiche di panettone
TENETELA PRONTA PRIMA DI MANGIARE E INFORNATELA DURANTE IL PRANZO.







Chiusi a caramella, i ravioli prevedono una pasta agli spinacini e una farcia di porri, carciofi e ricotta. Il condimento è a base di burro al mandarino e peperoncino, mandorle tostate e grana. Poliedrici e raffinati nel gusto, non ve li dimenticate più. A questo punto, dando per scontato che brindisi e chiacchiere abbiano subito un'escalation, si accoglie l'arrosto. Un goloso rotolo di vitello con dentro le castagne e fuori un fondo di cottura al burro e agrumi. Come carne si è scelta la punta di petto, che essendo grassina e cuocendo a lungo, finirà per sciogliersi in bocca con infinito piacere. Piccolo colpo di scena anche per il contorno, a base di asburgici broccoletti, mescolati però con i cachi mela, cotti insieme in forno e poi conditi con una citronnette al lime. Un contorno da ricordare, perché capace di esaltare anche pietanze più umili dell'arrosto farcito. *segue* >

In questa pagina e in quella accanto, piatti Wedgwood distribuito da Maino Rappresentanze, sottopiatti dorati Maisons du Monde, posate Mepra, tovaglioli Once Milano, lucine in vendita da Viridea. Indirizzi a pagina 214









In questa pagina i due patron Mariateresa (in camicia bianca) e Francesco (in azzurro), che ci hanno aperto la casa per raccontarci il loro Natale insieme agli amici Gisella e Andrea e alle figlie Clara (in rosa) ed Elena. L'amica Stefania (in gonna nera a pagina 87), è passata per un saluto. Grazie a tutti, che hanno collaborato senza posa con la nostra troupe. Anche al gatto Boy (a pagina 85).

Vassoio Maisons du Monde, coppe Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, cucchiaini Mepra, lucine in vendita da Viridea. Indirizzi a pagina 214



GELATINA AL MOSCATO CON I LAMPONI
pag.94

Festa "in fundo"
Chiusa in bellezza la parte salata del menu, c'è da fare un'ardua scelta, perché i dolci, in previsione di un pranzo a tempo indeterminato che sconfina nel pomeriggio, sono due. Quale assaporare per primo? Il nostro (opinabilissimo) consiglio è partire con la gelatina, perché è molto fresca e gentile, distrae il palato e lo solleva dai tanti sapori appena goduti. È preparata con il vino Moscato e versata sui lamponi freschi. Di fatto sostituisce la frutta con un gran tocco di grazia. Il dolce portante, invece, nel pieno rispetto della tradizione, è il panettone. Solo che qui viene affettato e disposto a strati con cioccolato, confettura di albicocche e una crema a base d'uova, latte, panna e zucchero: si inforna tutto per 50 minuti e la quiche paradisiaca è fatta (cottura non breve, ma preparazione facilissima). Alla fine si guarnisce con ribes e zucchero a velo e, siccome è Natale, ci si mette vicino anche un po' di gelato. Questa bontà potrebbe essere considerata una merenda, cioè un dolce da non spendere subito dopo la gelatina, soprattutto considerando che ci sono i regali da scartare: in presenza di bambini (cioè tutti noi quando si tratta di ricchi premi e cotillon), non si può procrastinare più di tanto l'assalto a fiocchi e carte colorate.



Qui accanto, piattini in vendita da Viridea, forchettine Mepra. Sotto, vassoio Maisons du Monde, tovagliolo Once Milano, pala torta e posate Mepra, decoro rosa in vendita da Viridea. Indirizzi a pagina 214



QUICHE DI PANETTONE
pag.94











OSTRICHE ALLA ROCKEFELLER

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
245 CAL/PORZIONE

24 ostriche con una valva – 1 manciata di rucola – 1 manciata di spinacini – 2 cucchiai di chicchi di melagrana – 1 cipollotto sottile – 2 scalogni – 6 cucchiai di panko (sorta di pangrattato orientale) – 3 cucchiai di grana padano Dop grattugiato – Tabasco – 2 cucchiaini di Pernod – 120 g di burro – sale fino e 1 kg di sale grosso – pepe

1 Lavate e asciugate la rucola e gli spinacini. Pulite e tritate gli scalogni e il cipollotto. Mettete nel mixer gli ingredienti preparati e frullateli con 90 g di burro freddo a dadini. Quindi incorporate il Pernod e qualche goccia di Tabasco; salate e pepate.
2 Sciogliete in una padella antiaderente il burro rimasto e fatevi dorare il panko. Lasciatelo raffreddare e mescolatelo con il grana.
3 Staccate le ostriche con un coltellino e mettetele di nuovo nelle valve. Aggiungete un cucchiaino di burro verde in ognuna e spolverizzate con il mix di panko. Riempite la leccarda del forno con il sale grosso, sistematevi sopra le conchiglie e cuocetele sotto il grill del forno per 5-6 minuti. Guarnite con i chicchi di melagrana e servite subito.

PERE AL PÂTÉ DI FEGATINI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
160 CAL/PORZIONE

6 piccole pere Coscia – 200 g di fegatini di pollo – 200 g di pane briosciato a fette – 1 cucchiaio di capperi sott'aceto – 1 scalogno grande – 1 mazzetto di salvia – 1 dl di latte – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Metete a bagno 1 fetta di pane nel latte. Pulite i fegatini e tagliateli a pezzetti. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiai di olio e 2 foglie di salvia tritate. Unite i fegatini, cuoceteli finché cambiano colore e sfumate con il vino: salate, pepate e proseguite la cottura per 5 minuti. Lasciate intiepidire e frullate il tutto con i capperi e la fetta di pane strizzati.
2 Lavate le pere, tagliatele a metà e detorsolatele con lo scavino per il melone. Salatele, spennellatele con un filo di olio e infornatele a 180° per 20 minuti.
3 Formate 12 palline con il pâté di fegatini, mettetele nella cavità delle pere e guarnite con foglie di salvia. Infornate di nuovo a 180° per 5 minuti e servite con il pane rimasto tostato in padella.

CROSTATINE ALLA ZUCCA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
635 CAL/PORZIONE

2 rotoli di pasta brisée – 400 g di polpa zucca Okkaido pulita – 2 grandi cipolle di Tropea – 3 uova– 2,5 dl di panna fresca – 100 g di Gruyère grattugiato – zucchero – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle, affettatele e fatele stufare in padella con 2 cucchiai di olio e un mestolino di acqua. Lasciatela evaporare, unite un filo d'olio, salate, pepate e soffriggete per 10 minuti. Sfumate con 2 cucchiai di aceto, spolverizzate con 1 cucchiaio di zucchero e lasciate caramellare le cipolle per 10-15 minuti mescolandole spesso.
2 Tagliate la zucca a dadini, cuoceteli coperti con poco olio finché saranno teneri; salate e pepate.
3 Mescolate le uova con la panna, sale e pepe. Foderate 6 stampini per crostatine con il fondo amovibile con la pasta brisée. Distribuitevi il Gruyère, riempite con la zucca e le cipolle e colmate con la crema alla panna. Cuocete nella parte bassa del forno a 180° per 35 minuti.

CARAMELLE AI PORRI E CARCIOFI

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
525 CAL/PORZIONE

350 g di farina – 4 uova – 200 g di ricotta – 100 g di spinacini – 4 carciofi – 2 porri– 4 mandarini non trattati – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 4 cucchiai di mandorle a lamelle – 1 mazzetto timo – peperoncino in polvere – 100 g di burro olio – extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbollentate gli spinacini in acqua salata. Scolateli e strizzateli e tritateli. Frullateli nel mixer con la farina, poi aggiungete 3 uova e 1 cucchiaio d'olio e continuate a frullare per 3 minuti. Lavorate l'impasto a mano per 5 minuti, copritelo con una ciotola rovesciata e lasciatelo riposare 30 minuti.
2 Intanto, lavate i mandarini, asciugateli e ricavatene la scorza grattugiata e il succo. Pulite i porri, affettateli e fateli stufare in padella con 2 cucchiai di olio. Pulite i carciofi, tagliateli a fettine e uniteli ai porri con 1 cucchiaino di foglioline di timo e il succo dei mandarini; salate e pepate: cuocete finché i carciofi saranno teneri. Tritate carciofi e porri nel mixer con la ricotta, l'uovo rimasto e 40 g di grana: regolate di sale e mettete il ripieno in frigo per 30 minuti.
3 Dividete la pasta in 3 parti e tiratele con l'apposita macchinetta 2 volte per tacca fino alla quinta. Tagliate le sfoglie in quadrati (3-4 a persona) e deponete un cordone di ripieno alla base di ogni quadrato: arrotolate e chiudete a caramella. Impastate il burro con la scorza dei mandarini, sale e poco peperoncino e scaldatelo in un padellino. Lessate le caramelle in acqua bollente salata per 4-5 minuti, scolatele e conditele con il burro preparato, le mandorle tostate in un padellino, il grana rimasto e un po' di timo.





Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.

PSR MARCHE 2014-2022
Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Unione Europea
REGIONE MARCHE
FOOD BRAND MARCHE
PROSCIUTTO DI CARPEGNA D.O.P.









ARROSTO CON CASTAGNE E AGRUMI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

1,4 k g di punta di petto di vitello (fatevi preparare una grossa fetta il più possibile bassa e larga) – 80 g di pancetta a dadini – 150 g di castagne cotte a vapore – 6 mandarini non trattati – 1 limone non trattato – 1 bicchiere di succo di arancia – 12 scalogni – rosmarino – 1,5 dl di vino bianco – 1,5 dl di brodo vegetale – 100 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate mandarini e limone, grattugiatene la scorza e impastatela con il burro, 1 cucchiaio di rosmarino tritato, sale e pepe. Spalmate il burro aromatico sulla punta di petto, mettete al centro le castagne, arrotolate la carne e legatela con più giri spago da cucina.
2 Rosolatela in una casseruola di ghisa con un filo d'olio e la pancetta a dadini. Salate, pepate e sfumate con il vino bianco. Mettete intorno alla carne qualche rametto di rosmarino. Bagnate con il succo di arancia e infornate a 180° coperto con un foglio di alluminio per 1 ora e 40: 15 minuti dopo aver infornato l'arrosto, unite gli scalogni sbucciati e tagliati a metà e il brodo caldo.
3 Sbucciate al vivo i mandarini e tagliateli a fette spesse. Servite l'arrosto a fette su un piatto caldo e conditele con il fondo di cottura mescolato con i mandarini.

BROCCOLETTI AL FORNO CON I CACHI

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
120 CAL/PORZIONE

800 g di broccoletti – 2 cachi mela – il succo di 2 lime – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Dividete i broccoletti in cimette, immergeteli per 2 minuti in acqua bollente salata e scolateli. Lavate i cachi, tagliateli a tocchetti e condite insieme ai broccoletti con olio e sale.
2 Distribuiteli su una teglia foderata con carta da forno e infornateli a 190° per 20 minuti.
3 Emulsionate il succo di lime con sale, pepe e 4 cucchiai di olio. Trasferite il contorno su piatto da portata caldo e irroratelo con la citronnette.

GELATINA AL MOSCATO CON I LAMPONI

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 MINUTO
60 CAL/PORZIONE

3 cestini di lamponi – 7 dl di Moscato – 12 g di gelatina in fogli – 2 cucchiai di zucchero – fiori eduli per decorare

1 Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, scolatela, strizzatela bene e fatela sciogliere a fuoco dolce con poco vino e lo zucchero. Stemperatela con il vino rimasto.
2 Suddividete i lamponi lavati in 6 coppe, distribuitevi sopra il liquido e mettete in frigo per almeno per 6 ore. Guarnite con i fiori al momento di servire.

QUICHE DI PANETTONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA
620 CAL/PORZIONE

1 panettone di 750 g – 3 dl di panna fresca – 3 dl di latte – 5 uova – 140 g di zucchero di canna – 60 g di cioccolato 70% – 60 g di confettura di albicocche – 1 bustina di vaniglina – 70 g di burro – gelato alla crema, ribes e zucchero a velo per servire

1 Imburrate uno stampo dal fondo amovibile di 24 cm di diametro, cospargete il fondo e il bordo con 20 g di zucchero. Tagliate il panettone a fette di 1,5 cm di spessore nel senso della larghezza, quindi riducetele in strisce che si adattino in misura allo stampo. Disponetele sul fondo e lungo il bordo per creare la "crosta" della quiche: schiacciatela bene.
2 Portate ad ebollizione il latte con il burro rimasto, la panna con la vaniglina; spegnete il fuoco. Mescolate le uova con 100 g di zucchero, versatevi il composto di latte a filo mescolando la crema in continuazione finché sarà omogenea.
3 Versate qualche cucchiaio di crema sulla base della quiche. Coprite con altre fette di panettone e aggiungete metà del cioccolato a pezzetti, metà della confettura a cucchiaini e metà della crema rimasta. Aggiungete un ultimo strato di panettone e i restanti crema, cioccolato e confettura. Cospargete con lo zucchero rimasto e cuocete in forno statico a 180° per 50 minuti. Guarnite con i ribes e lo zucchero a velo e servite con un po' di gelato a parte.

BERE GIUSTO

AL VINO BASTA METTERE A DISPOSIZIONE IL TAPPETO TATTILE SUL QUALE POGGIA IL FLUSSO DEGLI INGREDIENTI PER LEGARE LE PRIME TRE RICETTE DEL MENU. COSÌ SCEGLIAMO UN ALBANA DI ROMAGNA DI FILIPPO MANETTI ANCHE IN VIRTÙ DELLA SUA VOCAZIONE A SPOSARE PRIMI A BASE VEGETALE, COME LE CARAMELLE. L'ARRIVO DELL'ARROSTO CI PORTA IN CALABRIA, IN PROVINCIA DI COSENZA, TERRA DI AGRUMI E CASTAGNE, MA PURE DI UN ROSSO DI RAZZA, IL POLLINO TERRE DI COSENZA DI GIUSEPPE CALABRESE. OTTENUTO CON IL VITIGNO MAGLIOCCO, SI DISTENDE PER ACCAREZZARE L'AROMATICA EREDITÀ DELLA CARNE. IL PANETTONE, PUR IN UNA RICETTA DI MAGGIORE COMPLESSITÀ, EVOCA SEMPRE UN ASTI SPUMANTE, SERVIAMO PERCIÒ LA VERSIONE DALLA DOLCEZZA MISURATA DI PIANBELLO, GIÀ SPERIMENTATA SULLA GELATINA AI LAMPONI.



URBANI
TARTUFI
La vera *rivoluzione* di Urbani
URBANI
TARTUFI
FILOSOFIA
Naturale
TARTUFATA NERA · BLACK TRUFFLE SAUCE
urbanitartufi.it


L’INVERNO,
QUELLO
VERO
Da dicembre in Trentino
visittrentino.info


Gruppo del Sassolungo, Dolomiti
RESPIRA, SEI IN TRENTINO



tartufo *marchigiano*

VIAGGIO ATTRAVERSO I BOSCHI DELLE TRE A, ACQUALAGNA, AMANDOLA E ARCEVIA, VERE MINIERE DI PRELIBATI FUNGHI IPOGEI BIANCHI E NERI, TRA CAVATORI E PIATTI TIPICI IMPREZIOSITI CON LE PROFUMATE "PEPITE"

a cura di Silvia Bombelli, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Alessandra Avallone

Qui e a sinistra: due momenti della cerca del tartufo nei dintorni di Acqualagna. I cavatori, accompagnati dagli inseparabili cani, possono camminare anche per ore alla ricerca del pregiato fungo ipogeo. L'addestramento è una delle operazioni fondamentali.







SAVARIN DI POLENTA CON UOVO E TARTUFO

pag.104



Qui sopra, le sale del Museo del Tartufo di Acqualagna. Nelle colline attorno alla cittadina marchigiana (foto in alto) si cavano quattro tipologie: bianco pregiato, bianchetto, nero pregiato e nero estivo. Questa ampia varietà permette che il tartufo fresco sia sempre disponibile sul territorio.



Mmh mmh
CALDA
cremosità
di
VELLUTO
Wooow
Guscio
CROC-CANTE
e
dorato
UHHH
Tocchetti
COMPATTI
e Leggeri
DAI FORMA
AL GUSTO
Taleggio D.O.P. nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.
VIENI A SCOPRIRLO
PSR 2014 2020 LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI
Regione Lombardia
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020

In basso, Giorgio Remedia, terza generazione di grandi cercatori e intenditori di tartufi. Grazie a questa professionalità la famiglia ha avviato fin dal Dopoguerra una fiorente attività.



FOTO ARCHIVIO DEL COMUNE DI ACQUALAGNA

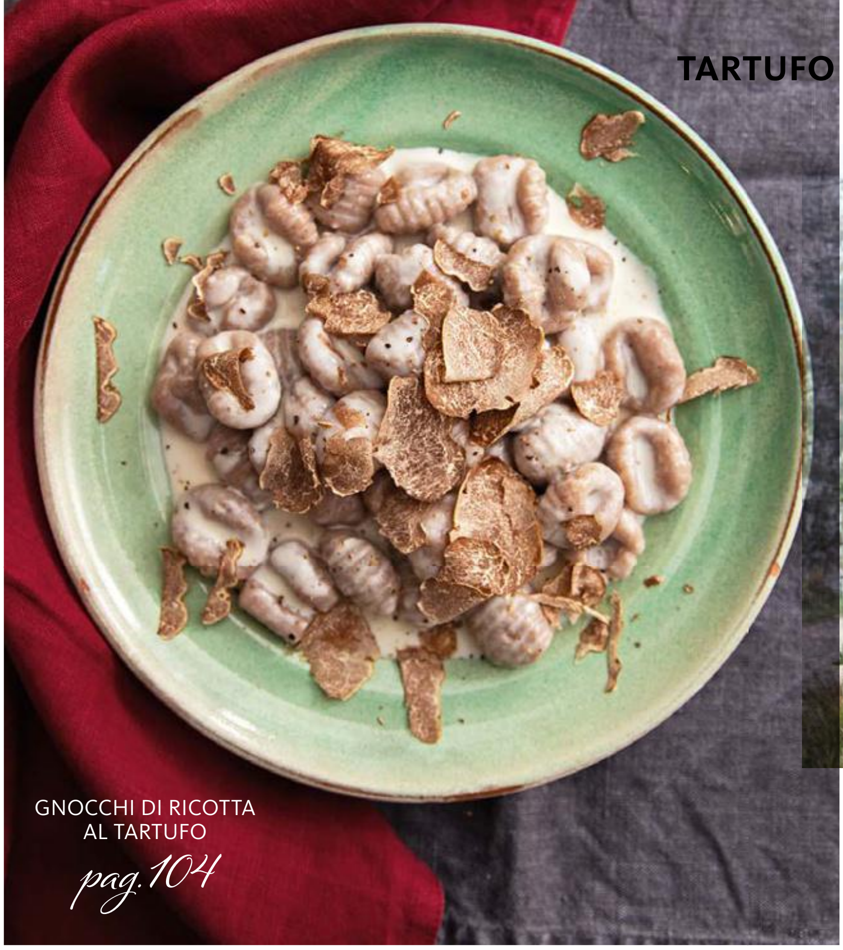


BUDINO SALATO AL TARTUFO

pag. 104

Chi preferisce il caratteristico profumo del bianco, un po' sulfureo, un po' agliato, può stare tranquillo sino al 20 gennaio, giorno in cui termina per legge la raccolta nei boschi di querce, noccioli e pioppi. Chi ama la fragranza del sottobosco che si riscontra nel nero ha tempo fino al 31 marzo e, per determinate specie, tutta l'estate. È il tartufo, bellezza! Nelle Marche si trova tutto l'anno ed è diffuso da nord a sud della regione, tanto che "bisognerebbe parlare di tartufi al plurale", afferma Alberto Mandozzi di Amandola, presidente dell'Associazione tartufai dei Monti Sibillini che studia e valorizza la biodiversità attraverso convegni ed escursioni nei boschi. "I tartufi hanno un intrinseco rapporto con gli alberi e più specie sono diffuse, più esiste la probabilità che l'area sia tartufigena". Questa biodiversità appartiene a tutto l'Appennino, ma la zona dei Sibillini pare sia particolarmente adatta, abbracciata com'è da un Parco nazionale, ricca di boschi e cascatelle. "I nostri tartufi sono morfologicamente come tutti gli altri, ma ciò che li rende diversi è il territorio", continua Alberto Mandozzi. "Il tartufo è un fungo ipogeo coperto ancora da un alone di mistero, al pari dei nostri monti dove si intrecciano leggende e storie fantastiche. Per questo, il modo migliore per consumarlo è quello di venire a trovarci". Un centinaio di chilometri più a nord anche Arcevia possiede un territorio ben predisposto per la crescita di tartufi. "Sono un indicatore biologico perché crescono su terreni non toccati da concimi o diserbanti. Tanto che proprio l'amore nei confronti della natura mi ha spinto a essere dotato di tesserino per la cerca di tartufo", spiega Renato Andreoli, cercatore locale. "Ma per intercettare i tartufi esiste un protagonista assoluto e non siamo certo noi uomini. Tutto si deve infatti al cane e al suo fiuto". Il senso particolarmente sviluppato dei migliori amici dell'uomo permette di individuare sotto uno strato più o meno profondo di terra le profumate pepite. "Il cercatore di tartufo può solo presumerne la presenza sulle colline o lungo i ruscelli, in luoghi comunque caratterizzati da buona umidità". Tutto parla di tartufo ad Acqualagna, una delle capitali universalmente note grazie a questa specialità e prima piazza italiana per commercio di *Tuber magnatum Pico*, il tartufo bianco. Il borgo marchigiano è uno dei *segue >*


FATTI DI UN'ALTRA PASTA
felicia
Un solo ingrediente: 100% farina di legumi biologici, da filiera italiana e responsabile. La pasta di legumi Felicia è ricca di proteine vegetali, fibre, e sali minerali. Bastano pochi minuti per portare a tavola un piatto sano, nutriente e dal gusto autentico di legumi. Un vero concentrato di benessere per uno stile di vita equilibrato e sostenibile.
DA UNA NUOVA IDEA DI NATURA
È NATA UNA NUOVA IDEA DI PASTA.
FELICIA.IT
felicia
Sedanini
LENTICCHIE
ROSSE
250 g
BIO



GNOCCHI DI RICOTTA AL TARTUFO

pag.104

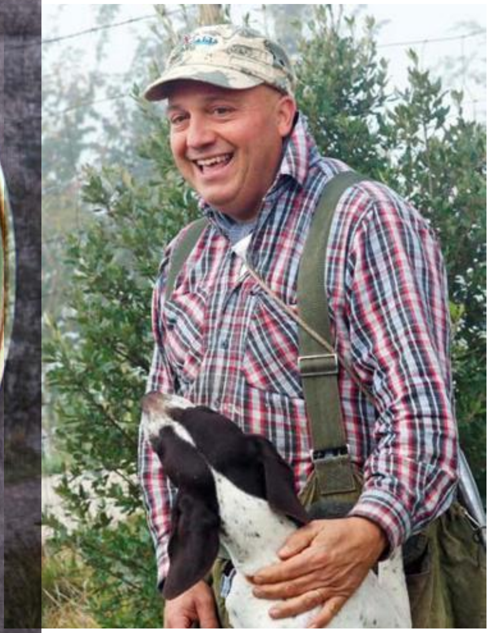


FOTO ARCHIVIO DEL COMUNE DI ACQUALAGNA

Qui sopra Paolo Topi, ex cacciatore innamorato di tartufi. Grazie alla sua lunga esperienza consiglia di conservare il tartufo per un massimo di quattro giorni avvolto in carta assorbente asciutta e al fresco.

punti di riferimento delle quotazioni telematiche nazionali del tartufo bianco. Benché le statistiche sul tartufo bianco siano sempre un azzardo, a causa della reticenza a fornire dati certi da parte dei cavatori e dei commercianti, si stima che in questo comune dell'entroterra pesarese si cavino circa 700 quintali all'anno, di cui il 70% prenderebbe la strada dell'estero. Per conoscere molti dei segreti del tartufo bianco tappa d'obbligo è il museo che gli è dedicato sulla piazza principale (museotartufoacqualagna.it). Nelle sale ci si muove lungo un percorso sensoriale olfattivo, tattile e visivo, uno spaccato sulle tecniche e gli strumenti della cerca. Inoltre, si scoprono le 4 specie di tartufo più diffuse lungo i crinali. Infine, per mezzo di pratiche audiovisive, si assiste a citazioni letterarie e cinematografiche che interessano il fungo ipogeo. "Al termine della seconda guerra mondiale mio padre Aldo decise di fermarsi ad Acqualagna, malgrado molti suoi coetanei emigrassero per cercare fortuna", racconta Giorgio Remedia, che rappresenta la terza generazione di tartufai. "Grazie al tartufo bianco lui riuscì a tirar su famiglia rimanendo nel proprio paese". Anche grazie a persone come il padre di Giorgio Remedia oggi Acqualagna vanta una fiera nazionale che nel 2023 ha compiuto 58 anni. Inoltre, ad Acqualagna, senza contare le famiglie che campano con il tartufo, lavorano una decina di aziende trasformatrici con un indotto di qualche centinaio di persone. Certo, non sempre il tartufo bianco è lo stesso: anche qui bisogna conoscere bene cosa si compra. "Solo quando il tartufo bianco è ben maturo emana il caratteristico profumo, bilanciato e intenso", spiega Paolo Topi, ex cacciatore votato alla cerca del tartufo. "Ma soprattutto va consumato in fretta. Il metodo migliore è avvolgerlo in carta assorbente che si deve cambiare almeno due volte al giorno. E non conservarlo per più di quattro". Il silenzio e le luci soffuse avvolgono il borgo. Cala in fretta il silenzio perché gli abitanti hanno la sveglia prima dell'alba. Anche domani macineranno chilometri con il proprio cane in attesa che muova freneticamente la coda e inizi a scavare. Il tesoro è senz'altro là sotto.

un museo dedicato

CHI VUOLE CONOSCERE TUTTO SUL TARTUFO DEVE FARE TAPPA AL MUSEO DEL TARTUFO DI ACQUALAGNA (MUSEOTARTUFO ACQUALAGNA.IT). QUI POTRÀ SEGUIRE UN PERCORSO DI CIRCA UN'ORA PER INDAGARNE L'ORIGINE, OVVERO IL SUO AMBIENTE E LA SUA BIOLOGIA. IL TARTUFO, CHE NASCE SOTTO TERRA, È ANCHE UN PRODOTTO CHE HA ALIMENTATO MITI E CREDENZE. UOMINI ILLUSTRI LO HANNO CELEBRATO IN LETTERATURA, AL CINEMA E IN CUCINA. LUNGO LE SALE DEL MUSEO SI APPREZZA UNO SPACCATO SU QUESTO MONDO FANTASTICO CHE COINVOLGE IL FUNGO IPOGEO, SI POSSONO FARE SUGGESTIVE ESPERIENZE SENSORIALI E DEGUSTAZIONI GOURMAND, MA ANCHE ASSISTERE A COOKING CLASSES A TEMA.







SAVARIN DI POLENTA CON UOVA E TARTUFO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
710 CAL/PORZIONE

300 g di farina di mais "Ottofile" di Arcevia macinata a pietra – 300 ml di latte – 150 g di caciotta marchigiana – 8 uova – 25 g di tartufo bianco marchigiano – 100 g di burro – sale – pepe

1 Portate a ebollizione il latte con 900 ml di acqua in una casseruola a fondo spesso, regolate di sale eversate la farina a pioggia mentre mescolate con una frusta, per evitare la formazione di grumi. Proseguite la cottura per 45-60 minuti, mescolando quasi continuamente. Mantenete la casseruola coperta nei momenti in cui non mescolate.
2 Nel frattempo, spazzolate delicatamente il tartufo per eliminare i residui di terra. Incorporate alla polenta la caciotta tagliata a piccolissimi dadini, aggiungete 30 g di burro e mescolate per far sciogliere il burro e il formaggio. Riempite 4 stampi da savarin della capacità di 200 ml ciascuno, ben imburrati, e lasciate riposare per 4-5 minuti. Mantenete in caldo il resto della polenta.
3 Intanto, cuocete le uova al tegamino con il burro rimasto, regolando di sale e di pepe. Sformate i savarin su 4 piatti molto caldi, disponete un cucchiaio di polenta all'interno del foro, sistemate sopra le uova appena cotte e completate con il tartufo tagliato a lamelle con l'apposito affetta tartufi. Servite immediatamente.

Arcevia, è conosciuta per la coltivazione dell'antica varietà di mais "Ottofile". Il nome deriva dal fatto che i chicchi sono disposti su otto file sulla pannocchia.

BUDINO SALATO AL TARTUFO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
140 CAL/PORZIONE

250 ml di latte fresco intero – 100 ml di panna fresca – 2 uova grosse + 1 tuorlo – 2 cucchiai di pecorino di fossa grattugiato – 30 g di tartufo bianco marchigiano – 15 g di tartufo nero – 2 rametti di timo – 1 fetta di zucca di circa 100 g – noce moscata – sale – pepe

1 Spazzolate bene il tartufo nero per eliminare i residui di terra. Pelate sottile la parte granulosa e scaldatela in un pentolino con il latte, la panna e il timo, portando quasi a ebollizione. Profumate leggermente con noce moscata e pepe, mettete il coperchio e lasciate in infusione per 10 minuti. Poi, filtrate, incorporate il pecorino grattugiato e miscelate con un frullatore a immersione per ottenere un'emulsione.
2 Sbattete il tuorlo e le uova senza farle diventare schiumose. Unitele a filo al mix a base di latte, mescolando. Regolate di sale, profumate con il tartufo nero rimasto, tritato, e versate in 4 stampi individuali da budino. Sistemate gli stampi in una pirofila, versate acqua fredda fino a raggiungere i due terzi della loro altezza e cuocete in forno per 45 minuti a 160-170° finché il composto avrà assunto la consistenza di un budino. Estraete la pirofila dal forno e lasciate riposare i budini per 15-20 minuti nell'acqua.
3 Ricavate tante piccole stelline dalla fetta di zucca, utilizzando uno stampino per decorazioni. Cuocetele al vapore per 3-5 minuti. Passate un coltellino sottile a lama liscia intorno ai bordi interni degli stampi e capovolgete i budini su 4 piatti caldi, con un colpo netto sul fondo. Appena prima di servire, spazzolate accuratamente il tartufo bianco e affettatelo sui budini con l'apposito attrezzo.

GNOCCHI DI RICOTTA AL TARTUFO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

500 g di ricotta fresca di pecora ben scolata – 80 g di pecorino dei Monti Sibillini semistagionato – 50 g di pecorino dei Monti Sibillini stagionato – 2 tuorli – 100 g di farina + quella per la lavorazione – 70 g di farina di castagne dei Sibillini – 30 g di tartufo bianco marchigiano – 60 g di burro – sale – pepe

1 Passate la ricotta al setaccio, unite il pecorino stagionato grattugiato, i tuorli, la farina di castagne, 100 g di farina, sale e pepe. Impastate brevemente aggiungendo, se serve, altra farina. Dividete l'impasto a pezzetti, fate rotolare ciascuno sulla spianatoia infarinata per ottenere tanti bastoncini. Tagliateli a tronchetti di 1,5-2 cm. Passateli sull'apposita assicella rigagnocchi e disponeteli su una placca infarinata.
2 Spazzolate il tartufo per eliminare i residui di terra, rifilate le parti irregolari e tritatele in modo da avere 8 g di trito. Sciogliete il burro in una larga padella, spegnete, unite il pecorino semistagionato grattugiato con una grattugia a fori larghi e fatelo sciogliere nel burro, aggiungendo 3-4 cucchiai di acqua di cottura degli gnocchi e mescolando con movimenti trasversali (non rotatori). Aggiungete quindi il trito di tartufo preparato.
3 Intanto, cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione, in 2-3 tornate. Scolateli con un mestolo forato appena salgono a galla e metteteli man mano nella padella contenente il pecorino fuso. Saltateli velocemente e serviteli tagliando il resto del tartufo con l'apposito attrezzo direttamente sul piatto.



Una scelta tutta italiana

UN ESPRESSO ECCELLENTE SENZA USCIRE DI CASA È ORMAI UN PIACERE RICERCATO. CON GAGGIA ESPRESSO DIVENTI "BARISTA A CASA"

Oggi sono entrate nella quotidianità macchine per preparare a casa un espresso come al bar. Si tratta di modelli dal design essenziale e contemporaneo dotati di tecnologie avanzate, al servizio del miglior risultato in tazza. Macchine come la nuova gamma di Gaggia Espresso, 100% italiana: eleganti, versatili, di facile fruizione nonostante le molte opzioni e caratteristiche innovative. Pensata per integrarsi in ogni ambiente cucina, la linea si declina nei modelli Espresso Style (nelle tinte Lava Red e Stone Black); Espresso Deluxe (nelle tinte Riverway Green e Storm Grey) ed Espresso Evolution (nelle tinte Lava Red e Stone Black), top di gamma. I modelli Espresso Deluxe ed Evolution sono dotati di piastra scaldatazze e griglia raccogligocce in acciaio inox lucido. Caratteristiche dell'intera linea sono il sistema elettronico P.I.D., per un controllo costante e preciso della temperatura, durante l'erogazione e la produzione di vapore; la preinfusione automatica, strategica per un'estrazione ottimale di tutti gli aromi del caffè; la possibilità di scegliere tra caffè macinato e cialde monodose in carta, con relativo portafiltro e filtro a doppia camera per macinato o cialda, perfetto per assicurare uno strato di crema naturale a ogni espresso e l'emulsione latte, per una schiuma latte compatta e consistente. Sia classiche tazzine sia mug possono essere utilizzati, grazie alla base portatazza regolabile. I modelli sono stati pensati per garantire una piacevolezza e facilità d'uso ai meno esperti come agli estimatori di una tazzina eccellente, che apprezzeranno funzioni dedicate a regalare un'esperienza espresso su misura.

Lasagne in



Palla bianca Maison du Monde, palline in vetro smaltato verde Søstrene Grene, palline craclè con cordino in velluto Madame Gioia Home, tovagliolo Maison de Vacances. Nella pagina accanto, pirofila in gres vetrificato Le Creuset. Indirizzi a pagina 214



2 versioni

DA CUOCERE IN TEGLIA O DA ALLESTIRE DIRETTAMENTE NEL PIATTO, SONO AMMANTATE DA VOLUTTUOSE BESCIAMELLE E PREVEDONO INGREDIENTI PREGIATI (DAL SALMONE AL TARTUFO) DECLINATI IN MODO INSOLITO

a cura Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling Silvia Cappuzzello, in cucina Elena Tettamanzi


Con le nostre olive
è subito festa!

AL RAGÙ DI FARAONA E BESCIAMELLA ALLO ZAFFERANO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 3 ORE
750 CAL/PORZIONE

600 g di sfoglia fresca per lasagne – 80 g di nocciole tostate – 60 g di grana padano Dop grattugiato – burro per la teglia– sale – pepe
per il ragù 1 faraona tagliata a pezzi – 100 g di pancetta a dadini – 300 g di mix per soffritto a dadini, anche surgelato (carola, sedano, cipolla) – 4 foglie di salvia – 2 foglie di alloro – 1 bicchiere abbondante di vino bianco – 3 dl di brodo vegetale – sale –pepe
per la besciamella 500 ml di latte – 50 g di burro – 50 g di farina – 1 bustina di zafferano – 2 cucchiai di crema di nocciole salata – sale –pepe



1 Preparate il ragù. In un'ampia casseruola dal fondo spesso, rosolate i pezzi di faraona su tutti i lati (partendo da quello con la pelle) insieme alla pancetta. Salate, pepate, aggiungete il mix per soffritto, la salvia e l'alloro e lasciate insaporire per 10 minuti girando la carne due volte. Sfumate con il vino bianco e proseguite la cottura per 1 ora e 1/2 aggiungendo poco brodo per volta; lasciate intiepidire. Prelevate la carne, staccatela dagli ossi e sfilacciatela eliminando la pelle. Togliete le erbe dal fondo di cottura e mettete gli sfilacci nella casseruola.
2 Preparate una besciamella. Fate sciogliere il burro con lo zafferano in una padella, unite la farina e mescolate con una frusta per creare una cremina. Incorporate il latte a filo e portate a ebollizione sempre mescolando. Salate, pepate, aggiungete la crema di nocciole e spegnete il fuoco.
3 Sbollentate le sfoglie di pasta in acqua bollente salata per 2 minuti, scolatele e immergetele in acqua fredda, scolatele nuovamente e allargatele su un canovaccio. Tritate grossolanamente le nocciole e mescolatele con il grana e una macinata di pepe. Imburrate una teglia e montate le lasagne alternando sfoglie, ragù, grana con le nocciole e besciamella. Abbiate cura di terminare con besciamella, ragù e grana con le nocciole. Infornate a 180° per 30 minuti e poi passate alla funzione al grill per altri 10 minuti.

Piatto bianco Maison du Monde, sottopiatto verde Croff, calice in cristallo lavorato Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 214



star bene, insieme
19 54
ROCCA DEI FORTI
CANTINE TOGNI
RIBOLLA GIALLA
BRUT MILLESIMATO
Vino spumante millesimato che nasce dalle uve
del vitigno Ribolla Gialla di un'unica annata.
Sapido ed equilibrato, ottimo come aperitivo e a tutto pasto
per accompagnare ogni momento conviviale quotidiano.
ROCCADEIFORTI.IT
IL PIÙ VENDUTO DAL 2014*
ROCCA DEI FORTI
CANTINE TOGNI
RIBOLLA GIALLA
BRUT
MILLESIMATO
* Fonte CIRCANA, Totale Italia Iper+super+LSP, a volume



AI TOPINAMBUR, PATATE E TARTUFO

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

per la pasta 250 g di farina – 2 uova grandi e 2 tuorli – olio extravergine d'oliva
per la farcia 2 scalogni – 600 g di topinambur – 1 patata – 4 fette di prosciutto crudo – 1 tartufo nero di 40-50 g – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 2 dl circa di latte – 1 dl di vino bianco – 60 g di burro – sale – pepe

1 Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, sgusciate le uova al centro, unite i tuorli e 1 cucchiaino di olio e lavorate l'impasto finché sarà liscio; avvolgetelo con pellicola e fatelo riposare in frigo per 30 minuti. Dividetelo in quattro parti e passatele nell'apposita macchinetta 2 volte per tacca fino alla quinta, in modo da ottenere 4 lunghe sfoglie.
2 Lavate topinambur e patata, sbucciateli e tagliateli a dadini. Soffriggete gli scalogni sbucciati e tritati con 20 g di burro, unite un terzo del tartufo tritato e la dadolata di ortaggi e rosolateli bene. Salate, sfumate con il vino e portate a cottura aggiungendo latte caldo, poco alla volta, lasciandolo assorbire a ogni ripresa; regolate di sale e pepate. Tagliate a julienne il prosciutto crudo e tostatelo in padella. Fate colorire in un padellino il burro rimasto con metà del tartufo rimasto tritato.
3 Lessate le sfoglie di pasta in acqua bollente salata e scolatele al dente. Montatele su piatti caldi ripiegando ogni sfoglia 3 volte su se stessa: prima di ogni piega unite 1 cucchiaio di topinambur e patate, poco prosciutto e grana. Condite l'ultimo strato con il burro al tartufo, il grana restante e il tartufo rimasto a scaglie.


SEAFOOD FROM NORWAY
SALMONE
NORVEGESE
Perfetto in ogni ricetta
Esistono migliaia di modi di preparare il salmone norvegese! Crudo, al forno, fresco o affumicato, dall'antipasto al secondo, passando per insalate e primi piatti, il salmone norvegese è sempre una scelta vincente.
Il salmone norvegese cresce lentamente nelle acque limpide e fredde dei fiordi e mari di Norvegia, acquisendo un gusto e una qualità che lo rendono perfetto in ogni ricetta.
Scopri di più su pescenorvegese.it/salmone
L'origine conta

Piatto verde Le Creuset, piatto bianco Maison du Monde. Indirizzi a pagina 214



AL SALMONE AFFUMICATO CON PORCINI E FONDUTA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
870 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta verde</u> 400 g di farina – 2 uova e 2 tuorli – 200 g di spinacini – olio extravergine d'oliva
<u>per la farcia</u> 400 g di salmone affumicato – 400 g di robiola – 400 g di porcini surgelati a fette – 3 dl di latte – 200 g di erbette – 1 mazzetto di erbe miste (prezzemolo, aneto, erba cipollina) – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino di amido di mais – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta. Scottate gli spinacini in acqua bollente salata, scolateli e immergeteli in acqua ghiacciata. Strizzateli e tritateli. Impastateli con farina, uova, tuorli e 1 cucchiaio di olio. Quando la pasta sarà omogenea, lasciatela riposare per 30 minuti sotto una ciotola capovolta. Dividetela in 3 parti e passatele nell'apposita macchinetta 2 volte per tacca fino alla quinta. Tagliate le sfoglie in misura della teglia.
2 Preparate la farcia. Rosolate l'aglio sbucciato e schiacciato in 4 cucchiai di olio, unite i funghi congelati e saltateli a fuoco vivo per 5 minuti; salate. Aggiungete le erbette lavate e tritate grossolanamente e proseguite la cottura per qualche minuto. Profumate con un po' di erbe miste lavate e tritate e pepate.
3 Stemperate l'amido di mais in poco latte, poi aggiungete il latte rimasto e la robiola a tocchetti: cuocete la fonduta a bagnomaria mescolando; salate e pepate. Oliate una teglia, distribuite poca fonduta sul fondo e proseguite alternando pasta, le fette di salmone, fonduta e porcini. Guarnite l'ultima sfoglia con fonduta e porcini e infornate a 180° per 25 minuti; passate quindi alla funzione grill per 5 minuti.



I WÜRSTEL SPECIALITÀ DAL SAPORE AUTENTICO

SOLO **CARNE DI COSCIA DI PURO SUINO** PER UNA QUALITÀ ECCEZIONALE, DAGLI INGREDIENTI ALLA LAVORAZIONE

Aria pura, vegetazione e le montagne dell'Alto Adige. La tradizione dei Würstel Specialità nasce in questo habitat naturale unico. È una storia che prende vita tutti i giorni, quando i maestri macellai Recla selezionano le carni di coscia di puro suino e le lavorano con le ricette di famiglia, utilizzando un bouquet di spezie specifico per ogni Specialità e una delicata affumicatura con legno di faggio. Preparare i Würstel Specialità è semplice e veloce: bastano pochi minuti alla griglia, in acqua bollente o al microonde per un'esperienza di gusto autentico. Senza polifosfati e glutammati aggiunti, senza glutine e lattosio.

recla.it









COME GUSTARE I WÜRSTEL SPECIALITÀ

Meraner si riconosce dalla croccantezza dei pezzetti di carne di prosciutto. Bastano un po' di pane e una salsa a piacere per esaltare il suo gusto sapido. **Servelade** ha aroma delicato ed è lo sfizioso ingrediente per un'insalata o una pasta fredda. **Wiener** è il würstel più versatile, un classico apprezzato in tutto il mondo. Il **Bratwurst**, con il suo colore originale, è il protagonista di ogni grigliata, con le sue sfumature aromatiche, risultato di un sapiente dosaggio di spezie, secondo la ricetta di famiglia Recla.



Piatti in porcellana bianca Rosenthal, forchetta acciaio satinato Sambonet. Indirizzi a pagina 214

AL RAGÙ DI ANATRA ALL'ARANCIA E ZUCCA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 1ORA E 10 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

12 sfoglie di pasta fresca per lasagne – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – sale
per il ragù e la zucca 2 cosce di anatra – 350 g di polpa di zucca Hokkaido pulita – 1 arancia non trattata – 1 carota – 1/2 costa di sedano – 3 scalogni – 1 foglia di alloro – 3 rametti di timo – 1 dl di vino bianco – 3 dl di brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la besciamella 20 g di burro – 20 g di farina – 4 dl di latte – noce moscata – sale – pepe

1 Preparate il ragù. Lavate l'arancia e ricavate la scorza a strisce. Pulite scalogni, sedano e carota, lavateli e riduceteli a cubettini. Soffriggeteli in poco olio con un po' di timo e l'alloro, unite le cosce di anatra e rosolatele bene. Aggiungete il succo dell'arancia e 2 strisce di scorza tagliate a julienne, sale e pepe. Sfumate con il vino e portate a cottura a fuoco dolce (45-60 minuti), bagnando spesso con il brodo caldo.
2 Intanto, preparate la zucca. Tagliatela a dadini, conditela con olio, sale, pepe e timo e infornatela 180 per 15 minuti. Preparate la besciamella. Tostate la farina nel burro mescolando con una frusta, unite il latte a filo e portate a ebollizione: condite con sale, pepe e noce moscata. Frullate la besciamella con metà della zucca. Disossate l'anatra, tagliate la polpa a pezzetti eliminando la pelle e mettetela di nuovo nel suo fondo di cottura.
3 Tagliate le lasagne a metà per renderle più o meno quadrate e lessatele in acqua bollente salata per 3 minuti. Scolatele e alternatele nei piatti caldi (4 sfoglie ciascuno) a besciamella, ragù e zucca a dadini rimasta. Completate con il parmigiano, un po' di scorza d'arancia ridotta a julienne e un cucchiaio di fondo di cottura dell'anatra.

AL RAGÙ DI CAPPONE E CARCIOFI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

600 g di pasta sfoglia per lasagne – 60 g di grana padano Dop grattugiato – sale
per il ragù e i carciofi 1/2 cappone disossato – 10 carciofi – 2 arance – 1/2 limone – 1 carota – 1 porro – 1 costa di sedano – 1 mazzetto di prezzemolo e mentuccia – 3 spicchi d'aglio – 2 dl vino bianco – 2 dl di brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la besciamella 40 g di farina – 40 g di burro – 5 dl di latte – noce moscata – sale – pepe

1 Preparate il ragù. Lavate le arance, ricavate la scorza a strisce e tagliatele a julienne. Pulite carota, porro e sedano, lavateli e tagliateli a dadini. Staccate la pelle del cappone e tenetela da parte. Tagliate la carne a dadini. Scaldate una casseruola ampia e bassa, appoggiatevi la pelle del cappone e lasciate che rilasci un po' di grasso, unite un cucchiaio d'olio e la carne e rosolate per 2 minuti. Salate, pepate e sfumate con il vino bianco. Aggiungete le verdure a dadini e il succo delle arance e cuocete coperto per 45 minuti bagnando ogni tanto con un po' di brodo; regolate di sale e pepate.
2 Intanto, pulite i carciofi, tagliateli in 6-8 spicchi sfregandoli via via con il limone e rosolateli in padella con 2-3 cucchiai di olio, un po' di mentuccia e prezzemolo lavati e tritati, metà della julienne di arance, sale e pepe: proseguite la cottura coperto, a fuoco dolce, bagnando ogni tanto con poca acqua. Quando i carciofi saranno ben teneri, salate, pepate e spegnete il fuoco.
3 Preparate la besciamella. Fate sciogliere il burro in un pentolino, tostatevi la farina mescolando con una frusta e poi incorporate il latte a filo: portate a ebollizione mescolando, condite con sale, pepe e noce moscata e spegnete.
4 Eliminate la pelle del cappone e mescolate la carne con 2 cucchiai di prezzemolo e mentuccia lavati e tritati e un po' di scorza d'arancia a julienne. Scottate le lasagne in acqua bollente salata e scolatele.
In una teglia ben oliata, alternate strati di pasta, ragù, besciamella e carciofi. Terminate con besciamella, 1 cucchiaio di ragù, qualche carciofo, la julienne di scorze rimasta e il grana. Infornate a 180° per 30 minuti e poi passate alla funzione grill per altri 5 minuti.



Pirofila verde in gres vetrificato Le Creuset, bicchieri acqua e vino Zara Home, piccole decorazioni in vetro smaltato verde Søstrene Grene, altre decorazioni in vetro Madame Gioia Home, piatto in ceramica decorato Maison du Monde, forchetta in acciaio satinato Sambonet. Indirizzi a pagina 214



Piatto in porcellana bianca Rosenthal. Indirizzi a pagina 214

CON MAZZANCOLLE E PESTO DI PISTACCHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
760 CAL/PORZIONE

9 sfoglie di pasta fresca per lasagne – 36 mazzancolle sgusciate – olio extravergine d'oliva – sale – granella di pistacchi per decorare
per il pesto 150 g di pistacchi – 60 g di pecorino romano – 20 g di pistacchi spellati – 1 mazzo di prezzemolo – 2-3 rametti di menta – olio extravergine d'oliva – sale
per la besciamella 50 g di burro – 40 g di farina – 3 dl di brodo di pesce – 2 dl di latte – 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata – peperoncino dolce in fiocchi

1 Preparate il pesto. Lavate e asciugate 2 manciate di foglie di prezzemolo e la menta. Frullatele nel mixer con il pecorino a dadini e i pistacchi spezzettati per ottenere un pesto non troppo fine. Regolate di sale e mescolate con 4 cucchiai di olio.
2 Preparate la besciamella. Tostate la farina nel burro mescolando con una frusta, unite il brodo a filo e poi il latte e portate ad ebollizione sempre mescolando. Salate e unite un piccolo pizzico di peperoncino la scorza di limone.
3 Saltate in padella 6 mazzancolle con una presa di sale. Quando saranno colorite, aggiungete qualche goccia di olio, toglietele dal fuoco e tenetele da parte. Tagliate a pezzetti le mazzancolle restanti, saltatele in padella con poco olio e sale e unitele alla besciamella.
4 Cuocete le sfoglie di pasta in acqua bollente salata, scolatele (tenendo da parte poca acqua di cottura) e tagliatele a metà per ottenere due quadrati. Stemperate il pesto con qualche cucchiaio di acqua di cottura. Montate le lasagne sui piatti caldi oliati alternando pasta, besciamella e ciuffetti di pesto. Terminate con le mazzancolle intere, besciamella, pesto, granella di pistacchi e foglioline di prezzemolo.

TAVOLATA *con brindisi*

GRANDI VINI, AGRICOLTURA DI QUALITÀ E TUTELA DEL TERRITORIO. SONO I PLUS DELLA STORICA FAMIGLIA SICILIANA PLANETA CHE PRESENTA QUI LE SUE RICETTE TRADIZIONALI PER LA CENA DI NATALE

di Silvia Bombelli, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Da 5 secoli e 17 generazioni in Sicilia l'azienda agricola della famiglia Planeta produce vino nel rispetto del territorio che ama. Per rilanciarlo e creare un modello di sviluppo collettivo Diego Planeta ebbe la lungimirante idea di trasformare la cantina sociale di Menfi fondata dal padre in un laboratorio d'eccezione per grandi enologi e vinificazioni di precisione. Grazie al suo contributo è stato nominato Cavaliere del lavoro, membro aggregato dell'Accademia dei Georgofili e ha ricevuto la laurea honoris causa in Scienze Agrarie dall'Università di Palermo. Da questa esperienza nel 1995 nasce l'azienda Planeta che apre le porte con successo anche ai vitigni non autoctoni. Ora conta quasi 400 ettari coltivati a vite con cantine a Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo e 5 strutture di accoglienza che offrono anche degustazioni, circuiti enoturistici e sessioni di cucina. In primis la struttura ecosostenibile Foresteria Planeta: 14 camere abbracciate da un grande giardino di erbe aromatiche, olivastri, agrumi, melograni. Tutt'attorno placidi vigneti e la stessa atmosfera, calda, elegante e golosa di casa Planeta. Infatti, tutta la famiglia ha molto a cuore il tema della buona tavola tradizionale (tanto che hanno anche pubblicato il volume *Sicilia, la cucina di casa Planeta*, Electa). Ogni "ramo" ha elaborato le sue ricette del cuore, che ancora oggi si preparano rigorosamente con pentole, padelle e teglie personali e siglate, per non confonderle quando ci si ritrova a casa di uno o dell'altro e ciascuno porta il suo manicaretto. Dalle semplici ricette contadine a quelle più elaborate dei Monsù (forma contratta di monsieur, come i siciliani chiamavano i cuochi francesi ai tempi dei Borboni). Tra queste anche alcune preparazioni immancabili a Natale per una cena che si comincia a organizzare due settimane prima e che vede riunita tutta la famiglia: 55 persone tra fratelli, nipoti e pronipoti. Oltre alla ricette proposte qui da Marina e Francesca Planeta (sorella e figlia di Diego) con il loro executive chef di fiducia Angelo Pumilia, il menu classico prevede lasagne e gattò di riso, tacchino ripieno, cardi, carciofi e canazzo (mix di verdure in padella). E naturalmente tanto buon vino, in formato magnum dato il numero di commensali, nei piatti, come nel filetto e nel timballo, e nei calici.





GIOIE DI FAMIGLIA

NELLA CUCINA DI SALE&PEPE **MARINA PLANETA**, UNA DELLE ZIE CUSTODI DELLE RICETTE TRADIZIONALI DI FAMIGLIA, PREPARANDO IL TIMBALLO GATTOPARDESCO RACCONTA "LA SERA DEL 24 È L'APOTEOSI DELLA FESTA MA DAL 25, CAMBIATO L'ASSETTO DELLA TAVOLATA CHE DIVENTA PIÙ INFORMALE, È SEMPRE BELLISSIMO RITROVARSI PER STARE INSIEME A CONSUMARE I TANTI, GUSTOSI AVANZI". PER **FRANCESCA PLANETA,** PRESIDENTE DI PLANETA ESTATE E NEL BOARD DELL'AZIENDA AGRICOLA CON I CUGINI, "È SEMPRE UN'EMOZIONE TROVARSI INSIEME A NATALE DAI 4 AGLI 89 ANNI E FINIRE IN DOLCEZZA CON IL TRIONFO DI DESSERT: DALLA TORTA SAVOIA AL BUCCELLATO, PASSANDO PER LE GELATINE D'ARANCIA E MANDARINO". **ANGELO PUMILIA**, CHEF EXECUTIVE DEL RISTORANTE DELLA FORESTERIA DI MENFI SIN DALL'APERTURA (3 CAPPELLI DELLA GUIDA DE L'ESPRESSO) DOPO TANTE ESPERIENZE NELL'ALTA CUCINA INTERNAZIONALE È TORNATO NELLA SUA SICILIA (CON I PLANETA CHE SONO ORMAI UN PO' FAMIGLIA) "PER FAR CONOSCERE LA GASTRONOMIA TRADIZIONALE, CLASSICA E RIVISITATA, ANCHE CON CORSI DI CUCINA E DEGUSTAZIONI NELLA CUCINA DEL RESORT".



Piatto e ciotola Wedgwood.
Nella pagina accanto, tessuti C&C Milano e cucchiaio Mepra.
Indirizzi a pagina 214

SFINCE DI BACCALÀ E SALSA DI OLIVE NERE

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

200 g di patate lesse – 300 g di farina 00 – 200 g di baccalà bollito – 30 g di prezzemolo tritato – 30 g di scalogno tritato – 15 g di lievito di birra fresco – 2 uova – rosmarino – olio di semi – olio extravergine d'oliva – sale
per la salsa di olive nere 80 g di paté di olive nere – 1 arancia non trattata – peperoncino – 15 ml di aceto rosso – 30 ml di olio extravergine d'oliva

1 Impastate in una ciotola le patate con la farina, le uova e il lievito di birra sciolto in 80 ml di acqua.
2 Profumate il baccalà con olio extravergine e rosmarino, spezzettatelo e unitelo al composto preparato con il prezzemolo, un pizzico di sale e lo scalogno tritato. Mescolate finché il composto risulta umido e ben amalgamato. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente per un'ora.
3 Frullate il paté di olive con l'olio, l'aceto, un pizzico di peperoncino e la scorza d'arancia grattugiata.
4 Scaldate l'olio di semi in una pentola capiente e friggetevi piccole porzioni di impasto ricavate con 2 cucchiai. Scolate le frittelle e servitele con la salsina di olive.





BUONI E BIO

OLTRE AL VINO PLANETA PRODUCE GRANO DURO, MANDORLE E SOPRATTUTTO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO NELL'OASI DI CAPPARRINA, A PICCO SUL MARE VICINO A SELINUNTE: UN PROGETTO DI TUTELA FLORIVIVAISTICO CON 13MILA ULIVI (NOCELLARA DEL BELICE, BIANCOLILLA E CERASUOLA), RACCOLTA MANUALE DELLE OLIVE E FRANGITURA DELICATA.











TIMBALLO IN CROSTA DI RICOTTA

ELABORATA
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 80 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI

per la crosta 1,5 kg di ricotta di pecora – 180 g di burro – 150 g di zucchero – 150 g di farina 00 – 3 uova + 3 tuorli – burro e farina per lo stampo – sale
per il ripieno 400 g di pasta corta (sedanini lisci) – 150 g di piselli – 300 g di petto di pollo – 150 g di prosciutto cotto a fette spesse – 150 g di durelli di pollo – 100 g di creste di gallo – 800 g di demi-glace di manzo (in vendita anche pronta) – farina 00 – 300 ml di brodo vegetale – 1 bicchiere di Marsala secco – 30 g di burro – 55 ml d'olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Imburrate e infarinate uno stampo da timballo. Impastate gli ingredienti per la crosta e con parte del composto inserito in una sac-à-poche rivestite il fondo e il bordo dello stampo spalmando uno strato omogeneo con una spatola. Trasferite lo stampo in frigorifero per 1 ora.
2 Sbollentate per 1 minuto durelli e creste. Tagliate il pollo a fette non troppo spesse, infarinatele e soffriggetele in olio e burro con durelli e creste. Sfumate con il Marsala e cuocete unendo brodo e demi-glace.
3 Tagliuzzate le fettine di pollo, poi riunitele nel fondo con i piselli, il prosciutto tagliato a fiammifero e insaporite con sale e pepe.
4 Intanto, cuocete la pasta molto al dente, scolatela e mescolatela con il fondo e il pollo. Versate il ripieno nello stampo e coprite con il resto dell'impasto di ricotta. Cuocete in forno caldo a 200° per 1 ora. Dopo almeno 15 minuti di riposo sformate delicatamente il timballo, ritagliate il coperchio di crosta con un coltellino per mostrare il ripieno e servite.


OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA FILIPPO BERIO.
FIRMA I TUOI PIATTI MIGLIORI.
Perché fatto con l'esclusivo metodo Berio, un percorso
di qualità sostenibile e tracciato, dal campo alla bottiglia.
filippoberio.it
METODO BERIO
FILIPPO BERIO
1867
DAL 1867
FILIPPO
BERIO
Estratto a Freddo
SOSTENIBILE E TRACCIATO
100% ITALIANO
OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA







FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO

MEDIA
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

2 kg di filetto di manzo – 4 foglie di alloro – 500 g di cipolle bionde – 1 l di vino rosso – 1 bicchiere di Marsala secco – 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Massaggiate il filetto intero con sale e pepe. Mettetelo in un recipiente in misura con le con le foglie di alloro, le cipolle tagliate a spicchi sottili e un po' d'olio. Coprite con il vino e il Marsala. Lasciate marinare la carne per 8 ore in frigorifero.
2 Prelevate il filetto dalla marinatura e asciugatelo. Scaldate una padella, meglio se di rame, con l'olio rimasto e rosolate il filetto a fiamma alta da ogni lato per sigillare bene la carne.
3 Aggiungete le cipolle e le foglie di alloro sgocciolate e continuate la cottura rigirando il filetto per una ventina di minuti, facendo asciugare il fondo che fuoriesce dalla carne e bagnando con mestolini di vino e Marsala della marinatura continuamente.
4 Eliminate le foglie di alloro e lasciate riposare per 10 minuti il filetto coperto. Tagliatelo a fette e servite con il fondo di cottura, le cipolle e, se vi piace, foglioline di salvia e una macinata di pepe.



Piatto Wedgwood e tessuto C&C Milano. Nella pagina accanto, piatto Rosenthal, tessuti C&C Milano e paletta Pinti Inox. Indirizzi a pagina 214



GLI ABBINAMENTI

TRA LE 30 ETICHETTE DI PLANETA PER ACCOMPAGNARE LA CENA DI FESTA NON C'È CHE L'IMBARAZZO DELLA SCELTA. PER ESEMPIO, SI PUÒ BRINDARE CON IL METODO CLASSICO BRUT, POI SERVIRE IL BIANCO ERUZIONE 1614 DOC 2020 CARRICANTE E CONTINUARE CON I ROSSI CONTRODANZA SICILIA NOTO DOC 2020 (USATO PER IL FILETTO) E DORILLI CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DOCG.



BUCCELLATO

MEDIA
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

<u>per l'impasto</u> 1 kg di farina 00 – 250 g di zucchero – 300 g di strutto (oppure burro) – 2 tuorli – 1 limone non trattato – 1 bicchiere di latte – 1 bustina di lievito vanigliato – sale
<u>per il ripieno</u> 300 g di fichi secchi – 100 g di marmellata di fichi – 150 g di mandorle tostate – 120 g di scorza di mandarini – 100 g di granella pistacchi – 40 g di uvetta – 120 g di cioccolato fondente – 100 g di miele – 150 g di albicocche secche – cannella
<u>per decorare</u> 1 albume – zucchero a velo

1 Impastate in una ciotola la farina setacciata con lo strutto e il lievito. Unite lo zucchero, i tuorli, la scorza del limone grattugiata, il latte e un pizzico di sale. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprite con pellicola e lasciate riposare in frigo un paio d'ore.
2 Mettete i fichi secchi a bagno nell'acqua calda per 20 minuti. Scolateli, tagliuzzateli a coltello e poi tritateli in un cutter con gli altri ingredienti della farcia. Coprite con pellicola e riponete in frigo.
3 Stendete la frolla su un foglio di carta da forno con il matterello in un rettangolo spesso 0,5 cm. Disponete al centro il ripieno, sigillate i lati lunghi per formare un salsicciotto aiutandovi con la carta da forno e saldate le estremità creando una ciambella. Tagliate i bordi in eccesso con un coltellino.
4 Con una rotella da pasticcere incidete i lati del dolce così che in cottura si apra un po'. Cuocete in forno già caldo su una teglia foderata con la carta da forno a 180° per 40 minuti circa. Spennellate subito con un albume e cospargete con zucchero a velo.










MARCATO Heritage
www.marcato.it



Rotoli e terrine di pesce

DI ANIMA SCENOGRAFICA ED ELEGANTE, SONO ARRICCHITI DAGLI ORTAGGI D'INVERNO E COMPLETATI CON SFIZIOSE SALSINE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli; ha collaborato Margherita Piazza



Coltello in acciaio satinato color oro Pintinox, tagliere rettangolare in marmo Marmolove. Indirizzi a pagina 214

TERRINA DI SOGLIOLE E CAPESANTE CON PANNA ALLO SCALOGNO

pag.136

ROTOLO DI PESCATRICE E CIME DI RAPA CON SALSA AL VINO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

800 g di coda di pescatrice tagliata nella parte centrale e spellata – 800 g di cime di rapa – 1 spicchio d'aglio – 4 filetti di acciuga sott'olio – 150 g di pancetta tesa a fettine – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite le cime di rapa, lavatele e tuffatele in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolatele, lasciatele raffreddare e strizzatele. Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella e stemperatevi i filetti di acciuga con un cucchiaio di legno. Unite l'aglio sbucciato e le cime di rapa e lasciatele insaporire per 5 minuti.
2 Eliminate l'osso cartilagineo del pesce. Incidete le due parti laterali più spesse in modo da aprirle a libro. Ponete la coda tra due fogli di carta da forno, battetela leggermente per appiattirla. Salate poco. Disponete le fette di pancetta su un ampio foglio di carta da forno accavallandole leggermente in modo da ottenere un rettangolo che possa avvolgere la pescatrice. Appoggiate quest'ultima sul rettangolo di pancetta e copritela con 2 terzi delle cime di rapa. Arrotolatela insieme alla pancetta e legatela con più giri di spago da cucina.
3 Trasferitela in una teglia con 2 cucchiai di olio e infornatela a 160° in modalità statica per 20 minuti. Proseguite la cottura a 180° in modalità ventilata per 10 minuti. Prelevate il rotolo, versate il fondo di cottura in un padellino, scaldatelo a fiamma viva, unite il vino e cuocete la salsa per 2-3 minuti: fuori dal fuoco, frullatela con un mixer a immersione. Servite la pescatrice a fette con la salsa e le cime di rapa rimaste.

Vassoio in ceramica smaltata L'arte nel Pozzo, coltello in acciaio satinato color oro Pintinox. Indirizzi a pagina 214





Piatti in ceramica smaltata grigia e bianca con bordino L'arte nel Pozzo. Indirizzi a pagina 214

ROTOLO DI MERLUZZO, BACCALÀ E CAVOLO CON CREMA DI CECI

pag.132



ROTOLO DI MERLUZZO, BACCALÀ E CAVOLO CON CREMA DI CECI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

500 g di filetti di merluzzo – 200 g di filetto di baccalà ammollato – 300 g di cimette di cavolo nero – 300 g di ceci lessati – 2 dl di panna fresca – 2 uova e 1 tuorlo – 40 g di farina di mandorle – 1 mazzetto di prezzemolo – 2 rametti di aneto – 1 cucchiaio di succo di limone – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate e sfogliate il cavolo nero. Lessate 12 foglie grandi in acqua bollente salata per 3-4 minuti, scolatele e lasciatele raffreddare. Lessate separatamente e nello stesso modo le foglie rimaste. Disponete quelle grandi su un foglio di carta da forno in modo da ottenere un rettangolo.
2 Asciugate i filetti di merluzzo con carta da cucina, tagliateli a tocchetti e frullateli nel mixer con una presa di sale, le uova e il tuorlo: incorporate e filo la panna ben fredda. Stendete il composto sulle foglie di cavolo in modo che abbia uno spessore uniforme. Strizzate e tritate finemente le foglie di cavolo rimaste, mescolatele con la farina di mandorle e un pizzico di sale e distribuitele sul merluzzo.
3 Asciugate bene il baccalà, tagliatelo a pezzetti larghi 3 cm e disponeteli in fila vicino a un lato lungo del rettangolo di merluzzo. Arrotolate il tutto partendo dal lato con il baccalà e aiutandovi con la carta. Avvolgete il rotolo in quest'ultima e chiudete le estremità a caramella con spago da cucina. Traferite la preparazione in una teglia e infornatela a 180° per 35 minuti.
4 Nel frattempo pulite il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo e frullatelo nel mixer con i ceci, 4-5 cucchiai di olio, un rametto di aneto, il succo di limone filtrato e una presa di sale fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Levate il rotolo dalla carta e servitelo con la salsa a parte e l'aneto rimasto per guarnire.

TERRINA DI SALMONE E VERZA CON POMATA AL RAFANO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di salmone spellato – 200 g di filetto di salmone affumicato intero – 2 uova – 2 dl di panna fresca – 150 g di panna acida – 4-5 foglie grandi di verza – 30 g di uova di salmone – 20 g di cranberries disidratati – 1 cucchiaino di rafano in pasta – burro – sale – pepe

1 Lavate le foglie di verza, privatele della costa centrale e scottatele in acqua bollente salata per 2 minuti. Scolatele e stendetele su un canovaccio. Tagliate il salmone fresco a tocchetti e frullateli con le uova, sale e pepe fino a ottenere una pasta. Quindi, con il mixer in movimento, incorporate a filo la panna fresca ben fredda.
2 Rivestite uno stampo da plumcake di 8x24 cm con carta da forno bagnata e strizzata e quindi con le foglie di verza lasciandole sbordare. Disponete sul fondo metà della crema di salmone, adagiate al centro il filetto di salmone affumicato e completate con la crema di salmone rimasta. Chiudete sul ripieno le foglie di verza in eccesso e coprite con un foglio di carta da forno tagliato in misura e imburrato. Trasferite lo stampo in una teglia dai bordi alti, versate intorno acqua bollente fino a 2 terzi di altezza e infornate a 180° per 45 minuti.
3 Intanto, fate ammorbidire i cranberries in acqua tiepida per 15 minuti, poi scolateli e asciugateli. Tritateli grossolanamente e mescolateli con la panna acida e la pasta di rafano. Sfornate la terrina, lasciatela intiepidire, sformatela e servitela a fette con la crema al rafano guarnita con le uova di salmone.



TERRINA DI SALMONE
E VERZA CON POMATA
AL RAFANO

Piatto in ceramica
smaltata grigia Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi a pagina 214



TERRINA DI SAN PIETRO, PORCINI E ZUCCA CON SALSA DI PORRI

pag.136

Forchetta in acciaio satinato color oro Pintinox. Indirizzi pagina 214

Ciotolina bianca in ceramica smaltata Zara Home. Indirizzi a pagina 214



ROTOLO DI BRANZINO CON CITRONNETTE IN ROSSO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

700 filetti di branzino spellati – **400 g di finocchi** – **1 piccola cipolla bionda** – **1 melagrana** – **40 g di pistacchi spellati** – **1 cucchiaio raso di senape al miele** – **1 limone** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Frullate i pistacchi con un piccolo mixer fino ridurli in polvere. Pulite i finocchi tenendo da parte le foglioline verdi, lavatateli e riduceteli a dadini. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela stufare dolcemente in una padella con 4 cucchiai di olio. Aggiungete i finocchi e una presa di sale e cuocete coperto su fiamma bassissima per 10 minuti. Unite il succo di 1/2 limone e lasciate raffreddare. Frullate un terzo del preparato con un filetto di branzino e mescolate la crema ottenuta con i finocchi rimasti e i pistacchi in polvere.
2 Disponete i filetti di branzino su un foglio di carta da forno accavallandoli leggermente in modo che non restino spazi, copriteli con un secondo foglio di carta da forno e batteteli delicatamente per assottigliarli un poco. Eliminate il foglio superiore, salate il pesce e spalmatelo con la senape. Unite il composto di finocchi in uno strato uniforme e arrotolate il tutto aiutandovi con la carta da forno. Avvolgete il rotolo nella carta chiudendo le estremità a caramella con spago da cucina, trasferitelo in una teglia e infornatelo a 180° per 35 minuti.
3 Spremete metà della melagrana con lo spremiagrumi e prelevate i chicchi della restante. Emulsionate il succo con quello del limone rimasto, una presa di sale, 4-5 cucchiai di olio e le foglie dei finocchi tritate finemente. Servite il rotolo a fette con sopra i chicchi di melagrana e la citronnette a parte.



TERRINA DI SAN PIETRO, PORCINI E ZUCCA CON SALSA DI PORRI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
335 CAL/PORZIONE

600 g di filetti di San Pietro spellati – 300 g di porcini surgelati a fette – 200 g di polpa zucca Delica – 2 porri – 2 dl di panna fresca – 100 g di panna acida – 2 uova – 1,25 dl di latte – 50 g di farina 00 – 1 spicchio d'aglio – 3 rametti di timo – noce moscata – 3 dl di brodo vegetale – 70 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 In un padellino, portate a ebollizione il latte con 35 g di burro sale, pepe e noce moscata. Abbassate la fiamma al minimo, unite la farina e mescolate con un cucchiaio di legno finché la pasta si stacca dalle pareti; lasciate intiepidire. Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Aggiungete 1 tuorlo all'impasto preparato mescolando finché sarà ben incorporato, quindi unite il tuorlo rimasto nello stesso modo.
2 Cuocete i porcini ancora congelati in padella con 15 g di burro, 3 cucchiai di olio, l'aglio sbucciato, 2 rametti di timo e una presa di sale per 7-8 minuti. Tagliate la zucca a fette di 1/2 cm di spessore. Scolate i porcini dal loro fondo di cottura, mettete al loro posto la zucca, salate, bagnate con 1 dl di acqua bollente e cuocete coperto a fiamma bassa per 7-8 minuti.
3 Riducete a bastoncini 150 g di San Pietro e riducete il restante a tocchetti. Frullate questi ultimi con una presa di sale e gli albumi versando a filo la panna fredda fino a ottenere un composto omogeneo. Mescolatelo con quello di burro, latte e farina cotto in precedenza e con i porcini (tenetene da parte qualche fettina per decorare). Rivestite con carta da forno una terrina di ghisa di 8x30, disponete sul fondo 1 terzo di composto di pesce e porcini, alternatevi sopra a strati la zucca e il San Pietro a bastoncini e terminate con il composto di pesce e porcini rimasto. Coprite la terrina con il suo coperchio, trasferitela in una teglia, versatevi intorno acqua bollente fino a 2 terzi dell'altezza e infornatela a 180° per 1 ora e 10 minuti.
4 Intanto, pulite e lavate i porri, tenete da parte la parte verde più tenera e riducete a rondelle quella bianca. Sciogliete il burro rimasto in un pentolino, unite i porri a rondelle e il brodo caldo e cuocete su fiamma bassa per 10 minuti. Fuori dal fuoco, frullateli con un mixer a immersione, unite la panna acida, regolate di sale, pepate e mescolate. Tagliate le foglie di porro tenute da parte a striscioline e scottatele per pochi secondi in acqua salata in ebollizione. Levate la terrina dal bagnomaria e lasciatela riposare 15 minuti. Distribuite la salsa di porro nei piatti, adagiatevi sopra la terrina a fette e decorate con i porcini tenuti da parte, le foglie di porro scottate e le foglioline del timo rimasto.

TERRINA DI SOGLIOLE E CAPESANTE CON PANNA ALLO SCALOGNO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

400 g di filetti di sogliola spellati – 250 g di capesante senza le valve – 4,4 dl di panna fresca – 2 uova e 2 albumi – 50 g di mollica di pane fresco – 20 g di fecola di patate – 3 scalogni – 1 cucchiaio di succo di limone – 0,9 dl di latte – 1,2 dl di vino bianco – 60 g di burro – sale – foglie di radicchio tardivo, finocchietto selvatico e pepe rosa in grani per decorare

1 Sbucciate e tritate finemente gli scalogni, disponeteli in un pentolino con il vino bianco, portate a ebollizione e fate ridurre il liquido quasi completamente. Spezzettate la mollica e mettetela a bagno nel latte per 10 minuti, poi strizzatela. Pulite le capesante eliminando la parte scura e separate le noci dai coralli. Frullate i coralli con la mollica e i filetti di sogliola tagliati a tocchetti, le uova e gli albumi, 2 terzi degli scalogni, una presa di sale, la fecola e 30 g di burro morbido. Quando il composto sarà omogeneo, incorporate a filo 2,4 dl di panna ben fredda.
2 Sciogliete il burro rimasto in una padella e, quando sarà colorito, rosolatevi le noci delle capesante 30 secondi per lato; salatele. Rivestite con carta da forno una terrina di 10x24 cm, riempitela con metà del composto di sogliola, quindi con le capesante e infine con il composto di pesce rimasto. Coprite la terrina con un foglio di alluminio, trasferitela in una teglia dai bordi alti, versatevi intorno acqua bollente fino 2 terzi dell'altezza e infornate a 150° per 45 minuti. Levatela dal bagnomaria e lasciatela riposare 15 minuti.
3 Mescolate la panna rimasta con il succo di limone e una presa di sale finché si sarà addensata e guarnite con gli scalogni restanti. Sformate la terrina, decoratela con le foglie di radicchio, il finocchietto spezzettato e il pepe rosa sbriciolato e servitela con la salsa di panna a parte.

Agnello grass-fed

ALLEVATO CON METODI TRADIZIONALI SULL'ISOLA DI SMERALDO, LA QUALITÀ DELL'AGNELLO IRLANDESE CONQUISTA LO CHEF STELLATO PETTENUZZO

La carne d'agnello irlandese deve la qualità eccellente alle pratiche centenarie portate avanti ancora oggi dagli allevamenti - tutti a conduzione familiare e con un gregge di poco più di 100 animali, facile da seguire tutto l'anno. Metodi tradizionali e un programma che regala prodotti di alta qualità e sostenibilità. Ce ne parla lo chef Federico Pettenuzzo, una stella Michelin.

Quali sono i plus nell'utilizzare prodotti irlandesi? Come ho constatato di persona, le buone pratiche di allevamento in Irlanda lasciano pascolare bovini e ovini in grandi distese verdi e prati immensi. Solo erba fresca per loro, secondo lo standard grass-fed. Un trattamento che garantisce attenta cura all'ambiente e all'animale, risultante in una carne dal gusto intenso.

Quali criteri sono stati usati nel selezionare l'agnello? Ho scelto il controfiletto di agnello, taglio ideale perché rimane compatto e ricco di succhi all'interno, molto saporito. L'agnello irlandese è eccellente per il gusto caratteristico, dovuto all'alimentazione grass-fed e all'aria ricca di salinità che soffia dall'Oceano Atlantico. Con una cottura a 56° ne ho esaltato morbidezza, sapidità e la tipica nota erbacea.

Come è nata questa particolare ricetta? Mi sono ispirato al nostro vitello tonnato, un piatto tra terra e mare che diventa anche, nella ricetta, un incontro tra Italia e Irlanda: come fa il vitello con la salsa tonnata, il controfiletto di agnello, cotto a bassa temperatura, sposa felicemente una particolare maionese d'ostrica - irlandese anch'essa.



Federico Pettenuzzo

Chef del ristorante La Favellina a Malo (VI), una stella Michelin, membro JRE Italia, ha una passione per la cucina italiana contemporanea e tanta attenzione per la qualità delle materie prime. Dopo esperienze con grandi nomi della cucina italiana, è tornato al ristorante di famiglia, dove propone una cucina elegante e ricercata.



CONTROFILETTO DI AGNELLO IRLANDESE IN ROSA, MAIONESE DI OSTRICA, TABASCO ED ERBE

PER 4 PERSONE

600 G DI CONTROFILETTO DI AGNELLO IRLANDESE - 50 ML DI LATTE - 250 ML DI OLIO DI VINACCIOLO - 10 ML DI ACETO DI LAMPONE - 5 OSTRICHE IRLANDESI - ERBE DI PRATO (ACETOSELLA, ACETOSA, FINOCCHIETTO, FIORI DI MALVA, RUCOLA SELVATICA, PIMPINELLA, A SECONDA DELLA STAGIONE) - TABASCO - SALE - PEPE

1 Fate la maionese: versate a filo nel latte e frullate a più riprese l'olio di vinacciolo, fino ad arrivare alla consistenza cremosa di una maionese. Aggiungete al composto l'aceto di lampone, senza salare. Fate rassodare la maionese preparata per un'ora in frigorifero. Aprite le ostriche e frullatene il frutto insieme alla maionese; regolate di sale, a piacere.
2 Cuocete il controfiletto di agnello: scaldate una padella e scottatevi leggermente la carne: utilizzando una sonda, portatela a 56° al cuore. Tagliate la carne a fettine sottili, salatela e pepatela.
3 Disponete nei piatti le fettine di controfiletto di agnello, alternandole a cucchiaini di maionese di ostrica. Lavate e asciugate bene le erbe di prato, conditele con qualche goccia di tabasco e disponetele sulla carne come guarnizione.


GALLERIE D'ITALIA
TORINO
the CIRCLE
fotografie di Luca Locatelli
SOLUZIONI PER
UN FUTURO POSSIBILE
CON IL PATROCINIO DI
REGIONE PIEMONTE
CITTA' DI TORINO
CON IL SUPPORTO SPECIALISTICO DI
ELLEN MACARTHUR FOUNDATION
GALLERIEDITALIA.COM


the CIRCLE
fotografie di Luca Locatelli
Gallerie d'Italia - Torino
Piazza San Carlo, 156
21.09.2023
18.02.2024
Biosphere underwater farming #3, Italia, 2021 © Luca Locatelli
IN COLLABORAZIONE CON
Fondazione Compagnia di San Paolo
Fondazione CARIPLO
PARTNER FOTOGRAFICO
Leica
INTESA SANPAOLO

regali time

DAI PICCOLI ELETTRODOMESTICI VERSATILI E MULTIFUNZIONALI AI SERVIZI DI PIATTI PER LA MISE EN PLACE PIÙ ELEGANTE, AI CALICI PER OFFRIRE I DRINK. SEMPRE ALL'INSEGNA DELLA CONVIVIALITÀ

di Monica Pilotto



Il nuovo sbattitore elettrico a sei velocità è il compagno perfetto per ogni preparazione natalizia: ha fruste in silicone dal bordo flessibile per una miscelazione più rapida (€ 129).
KitchenAid



Molto scenografico il centrotavola dorato sul quale spiccano ramage verdi con piccole bacche rosse; davvero "servizievole", all'occorrenza diventa anche piatto panettone (diam.cm 40, € 39,90).
CoinCasa



Il servizio in porcellana Tac Festive Celebration di Walter Gropius quest'anno si arricchisce di nuovi decori in oro che impreziosiscono i disegni geometrici del Bauhaus (piatto piano, fondo e dessert, € 47,50).
Rosenthal



Il Gin Tonic va per la maggiore e per offrire il cocktail serve il calice giusto! Come questo della collezione Alkemist nel quale la complessità del design si combina alla leggerezza del calice (confezione da 6 pezzi, € 49,80).
RCR Cristalleria Italiana



Ideale per cotture a basse temperature, The Tajine si ispira al tipico tegame nordafricano; l'ottima conducibilità termica dell'alluminio è potenziata dal trattamento antiaderente (diam. cm 30, € 124).
KnIndustrie



Il piatto da portata in porcellana fa parte della linea Royal Red caratterizzata da decori sinuosi su sfondo rosso o viceversa; la collezione comprende i tre piatti posto tavola e il servizio tè (diam. cm 30,5, € 28,50). **Brandani**

Impasta, monta, trita, frulla... Efficace e silenziosa la planetaria è un valido aiuto in cucina; questa ha recipiente in acciaio inox, boccale in vetro, fruste a filo e piatta, gancio impastatore, tre diverse grattugie, un tritacarne (1500 W, € 699). **Tescoma**



Eleganza e praticità d'uso contraddistinguono il frullatore Sirius Line con corpo in acciaio inox come le 4 lame, 6 impostazioni di velocità, caraffa in vetro da 1,75 litri, funzione pulse, base antiscivolo e motore da 800 W (€ 85,40). **Beko**



Linee perfette per la coppa in cristallo chiaro Manhattan: il bordo dritto e la base arrotondata la rendono ideale per degustare cocktail e champagne (diam. cm 9,6xh13,2, € 195). **Saint-Louis**







Dedicata a chi ama mettere le mani in pasta, la macchina Atlas 150 è ideale per preparare pasta sfoglia, fettuccine e tagliolini e, su richiesta, con altri 12 accessori i formati di pasta si moltiplicano (cm 20x20,7x15,5, € 122,90). **Marcato**

Grazie al doppio filo in rilievo che ne sottolinea le forme le posate Royal sono ricche di fascino; in acciaio inox e Pvd Champagne Antique, sono proposte anche in Pvd rame, oro, nero e in acciaio inox (24 pezzi, € 309). **Sambonet**





La particolare martellatura sulle posate Palace Treasure Honey, in acciaio con finitura oro lucido, crea un affascinante giocodi rifrazioni luminose (posto tavola € 30,50). **Pintinox**

Design essenziale e materiali dalle alte prestazioni per le padelle Forma con rivestimento antiaderente ad alta resistenza Bluetech a 7 strati e manici rivettati in acciaio per cotture anche in forno (a partire da diam. cm 24, € 38,90). **Pedrini**



La Rolls-Royce dei tostapane Wolf Gourmet, in acciaio inox, ha quattro fessure extra-large per toast, bagel, pane artigianale con centratura precisa per una tostatura uniforme; ha impostazione per mantenere in caldo e per scongelare,2 vassoi raccogli briciole e fondo stabile grazie ai piedini in gomma (€ 427). **Frigo2000**



Elegante e raffinato il bicchiere Martini fa bella mostra di sé nel più iconico happy hour natalizio: fa parte della linea Cocktail Volant Crystal Glass (€ 11). **Brandani**



La raffinata decorazione del servizio in porcellana Feston e Cadena è in oro zecchino con foglie di glicine in oro e rosso e rappresenta una delle decorazione più pregiate dal 1765, anno di fondazione dell'azienda veneziana (piatto segnaposto € 299 e piattino pane e burro € 84). **Geminiano Cozzi 1765**



Ideali per cucinare e servire in tavola, le pentole 3–Ply hanno lamina interna in acciaio inox, strato intermedio in alluminio che è un ottimo conduttore di calore, esterno in rame finitura lucida; vanno su tutte le fonti di calore (padella diam. cm 20, € 97,50). **Paderno**



Essenziale e compatta, la nuova macchina per il caffè Espresso Evolution si utilizza sia con caffè macinato sia con cialde in carta ed è dotata di controllo della temperatura dell'acqua e del vapore, emulsione del latte per una schiuma eccellente, preinfusione automatica per un caffè dal gusto intenso, filtro a doppia camera, funzione memo per caffè personalizzati (€ 199). **Gaggia**

doni di buon gusto
TRA TAVOLA E CUCINA



Eleganza senza tempo, materiali pregiati e prestazioni da chef per la Pastaiola della linea Emozione in acciaio inox con coperchio in acciaio e legno di ciliegio e cestello forato (€ 179,90). **Lagostina**



Con la nuova friggitrice Airfryer Combi Serie 7000 connessa all'app NutriU preparazione e cottura sono infallibili; ha display intuitivo e termometro per alimenti, 22 funzioni e tecnologia Rapid CombiAir che regola in modo automatico tempo di cottura, temperatura e velocità dell'aria. Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie (€ 519,99). **Philips**



Le cocotte in ghisa vetrifica e smaltata garantiscono assorbimento e distribuzione uniforme del calore, così gli alimenti non bruciano né restano crudi all'interno e preservano i principi nutritivi e le vitamine; vanno anche in forno (color ciliegia da 4,2 l, € 315; colore flint da 6,7 l, € 395). **Le Creuset**

La magia del Natale è servita con gli stampi Sapin Magique in silicone platinum a forma di piccoli abeti, facili da utilizzare grazie anche alla ricetta esclusiva in confezione; è il regalo perfetto per chi desidera cimentarsi con l'alta pasticceria (€ 17,51). **Silikomart**





Nel poliedrico wok in acciaio inox con fondo a triplo strato si può friggere, stufare, rosolare... Questo è dotato di un cestello e una griglia per cotture al vapore e da un'altra griglia per mantenere calde le pietanze e per scolare l'olio in eccesso (diam. cm 32, € 209). **Tescoma**

Il servizio tavola Cortina & Vintage Winter è dedicato a chi ama mise en place con decori sofisticati ed eleganti, ispirati ai toni della natura (servizio tavola 18 pz, € 73). **Tognana**



insalate
cotte e crude

MIXANO SAPORI E CROCCANTEZZA DI RADICCHI, CARCIOFI E CAVOLFIORI, CON MELE, CACHI E NOCCIOLE. E, IN POCHI PASSAGGI, ACQUISTANO IL FASCINO DI PICCOLI CAPOLAVORI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli





CAVOLFIORI COLORATI CON GIARDINIERA AGRODOLCE

pag.150

Tessuto in cotone grezzo verniciato oro di Hue Table Stories; cucchiaino in acciaio satinato color oro di Pinti Inox. A sinistra: blocchi in cemento colorato di Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 214



Ciotola in ceramica smaltata grigia di Francesca Reitano Ceramica; tessuti in lino tinti a mano verdi e azzurri sfumati di Hue Table Stories; tagliere in ceramica smaltata verde scuro di Bloomingville. Indirizzi a pagina 214

MELE E ZUCCA CON NOCCIOLE E FINOCCHIETTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
150 CAL/PERSONA

400 g di zucca Okkaido – 1 mela Annurca – 1 mela Gala – 1 mela renetta – 1 cipollotto sottile – 1 cuore di indivia riccia – qualche ramo di finocchietto selvatico – 30 g di nocciole tostate tritate – un limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate la zucca e, senza sbucciarla, tagliatela a tocchetti. Conditeli con sale e olio e cuocetela in forno a 180° per 30 minuti.
2 Lavate e asciugate l'indivia e spezzettatela. Lavate e affettate le mele, salatele, pepatele e unitevi il cipollotto tritato, il succo di mezzo limone e 2 cucchiai d'olio. Riunite la zucca e le mele, aggiungete l'indivia, le nocciole tritate e il finocchietto. Irrorate con un giro di olio, regolate di sale, pepate, mescolate e servite.



Tessuti in lino tinti a mano verdi, blu e grigi di Hue Table Stories; bricchetto in ceramica smaltata verde di Francesca Reitano Ceramica; piatto piano in ceramica smaltata verde di l'Arte nel Pozzo. Indirizzi a pagina 214

MIZUNA CON FRUTTA, ORTAGGI E SALSA ALLO ZENZERO

pag.150



INSALATA DI PUNTARELLE
CON GRANA E BOTTARGA
pag. 150

Tessuto in lino tinto a mano
grigio scuro e tessuto verniciato
in oro di Hue Table Stories.
Indirizzi a pagina 214



CAPRICCIOSA DI NATALE CON PATATE VIOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
380 CAL/PERSONA

2 carote – 150 g di cavolo cappuccio rosso e 150 g di bianco – 1 peperone rosso – 4 piccole patate viola – 30 g di noci di Pecan – 150 g di maionese – 1 cucchiaio di senape in grani – 1 cucchiaino di sciroppo d'acero – 1 cucchiaio di aceto di mele – germogli (di bietola, rucola o crescione) – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lessate le patate in acqua salata, sbucciatele e lasciatele intiepidire.
2 Arrostite il peperone sulla fiamma, spellatelo e riducetelo a striscioline eliminando semi e filamenti interni. Conditele con un filo di olio e sale.
3 Raschiate le carote, tagliatele a nastro e riducete i nastri a julienne in modo che le listerelle siano il più lunghe possibile. Lavate e affettate finemente il cappuccio bianco e il cappuccio rosso.
4 Disponete le patate sul fondo del piatto di portata e coprite con tutte le altre verdure mescolate tra loro unendo anche i germogli. Tostate le noci in padella. Spezzettatele e cospargetele sull'insalata. Mescolate la maionese, l'aceto di mele, lo sciroppo d'acero, la senape, 1 o 2 cucchiai di acqua calda e sale. Servite l'insalata croccante con la salsa a parte.







CAVOLFIORI COLORATI CON GIARDINIERA AGRODOLCE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

150 g di cavolfiore bianco – 150 g di cavolfiore viola – 150 g di cavolfiore giallo – 150 g di cavolo romanesco – 10 olive verdi – 1 carota – 1/2 peperone giallo – 1/2 peperone rosso – 6 scalogni – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 cucchiaio colmo di uvetta di Corinto – 4 albicocche secche – aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate i mezzi peperoni, lavateli, eliminate il picciolo, i filamenti interni, i semi e tagliateli a tocchetti. Sbucciate e riducete a spicchietti gli scalogni; lavate, raschiate e affettate la carota a rondelle, quindi dividete queste ultime a metà.
2 Tagliate a dadi le albicocche, snocciolate le olive e ammollate l'uvetta in poca acqua fredda. Portate a ebollizione una piccola casseruola con metà acqua, metà aceto e sale. Sbollentatevi per 2 minuti i peperoni e gli scalogni; quindi per 3 minuti le carote. Sgocciolate le verdure con un mestolo forato in modo da conservare il liquido. Raccogliete le verdure cotte in una terrina insieme alle albicocche, alle olive e all'uvetta preparati. Quando il liquido di cottura sarà freddo aggiungetene un mestolo alla giardiniera (se vi piace più forte unite un po' d'aceto). Se potete, fate maturare la giardiniera un paio di giorni in frigo.
3 Mondate i cavoli dividendoli in cimette, cuocete insieme, in acqua bollente salata, quelli gialli, bianchi e verdi per 6 minuti circa, poi scolateli e spruzzateli con poco aceto bianco per mantenere un colore brillante. Ripetete l'operazione con i cavoli viola. Mescolate i cavoli tra loro, conditeli con 3 cucchiai d'olio e uniteli alla giardiniera. Lasciate riposare qualche ora o per un giorno intero. Al momento di servire, completate con prezzemolo tritato e un giro d'olio.

MIZUNA CON FRUTTA, ORTAGGI E SALSA ALLO ZENZERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 MINUTI
125 CAL/PORZIONE

80 g di Mizuna (insalata giapponese) – 100 g di spinacini – 250 g di barbabietola cotta a vapore – 1 caco mela – 4 datteri Medjul – 2 cucchiai di mirtilli rossi secchi – 1 lime – 1 spicchio d'aglio – un pezzetto di zenzero – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate a dadini la barbabietola sbucciata. Sbucciate e tagliate a fette sottili il caco mela. Snocciolate i datteri e affettateli, sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fettine sottili.
2 Scaldate leggermente 4 cucchiai d'olio, unitevi lo zenzero, l'aglio schiacciato e lasciate in infusione per qualche minuto. Eliminate l'aglio, aggiungete sale, pepe e il succo del lime. Unite anche i mirtilli rossi e lasciate intiepidire.
3 Lavate gli spinacini, asciugateli e mescolateli con la Mizuna, il caco mela, i dadini di barbabietola e i datteri. Condite con la salsa al lime, mescolate e servite.

INSALATA DI PUNTARELLE CON GRANA E BOTTARGA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

una decina di piccole puntarelle – 4 carciofi – 1 limone – 1 finocchio – 4 ravanelli – 50 g di grana padano Dop stagionato – 20 g di bottarga di muggine – olio extravergine d'oliva – aceto di vino bianco – sale – pepe

1 Mondate i carciofi dalle foglie più dure, tagliateli a metà, eliminate il fieno e sfregateli con mezzo limone. Tagliateli a spicchi sottili e immergeteli in acqua fredda con il succo del limone rimasto.
2 Affettate sottile il finocchio, immergetelo in acqua fredda, unite i ravanelli a fettine e tenete tutto in frigo per 30 minuti. Lavate le puntarelle, tagliatele a julienne e immergetele in acqua fredda per 30 minuti. Scolatele bene.
3 Scaldate un wok e versatevi 2 cucchiai d'olio. Aggiungete le puntarelle e saltatele per qualche minuto, smuovendole costantemente con una forchetta di legno. Spegnete e salate.
4 Scolate i carciofi, i finocchi e i ravanelli, conditeli con olio, sale e qualche goccia di aceto; aggiungete le puntarelle tiepide. Cospargete con il grana a scaglie e la bottarga grattugiata. Pepate e completate con un giro di olio.

NICOISE INVERNALE DI RADICCHI AL FORNO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
260 CAL/PERSONA

2 cespi di radicchio trevigiano – 2 cespi di radicchio veronese – 1 cuore di radicchio di Castelfranco – 2 pere William rosse – 8 acciughe sott'olio – qualche rametto di crescione – 2 fette di panettone – 1 cucchiaino di miele – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate e asciugate le insalate, tagliate a spicchi i radicchi rossi. Scaldate bene una piastra, appoggiatevi i radicchi e grigliateli sui due lati, spruzzateli leggermente con aceto di mele e irrorateli con un filo d'olio durante la cottura. Quando sono pronti salateli e trasferiteli sul piatto di portata. Aggiungete le foglie di radicchio di Castelfranco e le foglioline di crescione.
2 Lavate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e affettatele. Mescolate il miele con un cucchiaio di aceto di mele, sale, pepe, un cucchiaio d'olio e condite le pere con la salsina ottenuta. Aggiungete le pere alle insalate, con le acciughe tagliate a pezzetti e condite con un giro d'olio.
3 Tagliate a dadini le fette di panettone e tostateli in padella. Quando saranno croccanti distribuiteli sull'insalata e servite.

NICOISE INVERNALE
DI RADICCHI AL FORNO



Tessuto in lino tinto a mano sfumato in verde di Hue Table Stories; piatto da portata ovale in ceramica smaltata verde scuro di Bloomingville. Indirizzi a pagina 214


The POWER of PISTACHIOS®
SI APRE UN NUOVO CAPITOLO, I PISTACCHI SONO UNA PROTEINA COMPLETA
©2023 American Pistachio Growers
Storia - Origini del Pistacchio
I pistacchi tostati coltivati negli Stati Uniti sono una fonte di proteina contenente tutti e nove gli aminoacidi essenziali in quantità adeguate per individui dai 5 anni in su, come dimostrato anche dall'indice di Digeribilità Proteica Corretta degli Aminoacidi (PDCAAS), e quindi sono una proteina *completa* per quella fascia di età.
AmericanPistachios.it/complete
AMERICAN QUALITY PISTACHIOS®
California Grown
AmericanPistachios.it

Calici eccellenti

LA NOSTRA SELEZIONE

di Monica Pilotto

Che Natale sarebbe senza un buon vino? Strepitose bottiglie allietano i palati più fini e con destrezza accompagnano i menu più elaborati. Perfette anche da regalare











Franciacorta Cuvée 1564 Magnum - Castello Bonomi
Questo Brut Nature Millesimato 2017 nasce da uve Chardonnay (45%), Pinot Nero (45%) e Erbamat (10%) ed è il primo e unico Franciacorta con una percentuale così alta di questo vitigno autoctono e dalle radici antiche. In degustazione al naso spiccano note di frutta tropicale e agrumi e, grazie alla versatilità di questo vino, il Franciacorta consente vari abbinamenti: ottimo su un tagliolino con bottarga e limone (€ 96).

Garibaldi 2020 Mura Mura
L'azienda agricola di 30 ettari coltivati a vigneti e frutteti sorge sulle colline di Costigliole d'Asti, al confine tra Langhe e Monferrato. Questo Grignolino d'Asti Doc in purezza ha tannino deciso e vellutato; la vinificazione avviene in tini di rovere, l'affinamento in contenitori di rovere da 30 hl per passare poi in anfore di ceramica; servitelo con risotto al Bettelmatt e fagiano in salmì (€ 28).

Morandina Amarone della Valpolicella Docg - Graziano Prà
Tra le colline della Valpolicella si trovano i vitigni di Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta; dopo la vendemmia avviene l'appassimento per due mesi e, dopo la vinificazione e la fermentazione, il passaggio per due anni in tonneaux e barriques e per un altro anno in grandi botti di rovere. Il risultato è un rosso rubino dai profumi intensi e complessi, mentre al palato è un trionfo di ciliegia, prugna, cacao amaro e liquirizia; servitelo con carni importanti, selvaggina e formaggi stagionati (€ 60).

Traccia di Rosa Le Fraghe
L'azienda di Cavaion Veronese (VR) è guidata dalla vignaiola Matilde Poggi e questo è il primo Chiaretto di Bardolino 2021 premiato con i Tre Bicchieri dalla Guida Vini d'Italia 2024 del Gambero Rosso: ottenuto dalle migliori uve Corvina 90% e Rondinella 10%, ha leggeri riflessi ramati e al naso spiccano note fruttate di susina, pesca con sentori di arancia candita e zafferano. La sua versatilità lo rende adatto a piatti di pesce e frutti di mare (€ 19).

Cuvée Secrète Arnaldo Caprai
La cantina è famosa in tutto il mondo per il Montefalco Sagrantino Docg; dalla stessa passione e competenza nasce questo Umbria Bianco Igt da uve che meglio esprimono le potenzialità dell'annata, con affinamento in barrique. Il vino sorprende per le note di anice e di felce, agrumi, vaniglia, pepe bianco e chiude con un tocco di miele d'acacia; servitelo a 10-12° con secondi di pesce o carni bianche (€ 30).

Esperanto Offida Docg Rosso Ciù Ciù
Tra le etichette più prestigiose della cantina marchigiana si trova questo rosso da uve Montepulciano 85% e Cabernet 15% coltivate con metodo biologico, come tutti i vini dell'azienda, e vinificate in purezza in barriques di rovere; nasce così un rosso morbido, setoso e di buon equilibrio, invecchiato 24 mesi che accompagna affettati, pasta al ragù, carne rossa e formaggi stagionati (€ 30).

Ribolla Gialla 2021 La Ponca
Ai confini nordoccidentali del Collio, precisamente sulle colline in località Scriò (GO), sorge la cantina che si affaccia su filari terrazzati e boschi di latifoglie. La tenuta comprende 12 ettari sui quali vengono coltivati sei vitigni, ciascuno dedicato a un vino: Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Chardonnay e Schiopettino, unico rosso della cantina. Davvero superba, questa Ribolla Gialla ci trasporta in un mondo di profumi e sapori unici: le caratteristiche organolettiche si svelano con sentori minerali, accarezzati da note di fiori bianchi e agrumi; al palato si trovano i medesimi profumi, arricchiti da note citrine che conferiscono al vino una personalità vibrante da accompagnare ad antipasti di pesce, vellutate e risotti (€ 33).

Grande Annata Brut 2017
Costaripa Mattia Vezzola
Tutto ha inizio nel 1928 a Moniga del Garda (BS) dove Mattia Vezzola senior intraprende l'attività di produzione e vendita del vino. Nel 2015 nasce il "Metodo Classico Mattia Vezzola". Oggi si brinda con il Brut 2017 nato dalle terre più vocate del Garda: il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco per circa 8 mesi. Perlage finissimo, bouquet agrumato e di frutta matura, sapore complesso, fresco e sapido, lo rendono adatto ad accompagnare carpacci e tartare di pesce, ostriche, caviale e crostacei (€ 36,50).





Toscana Igt
Collazzi 1560
Rispetto dell'ambiente, del territorio e delle persone è la filosofia guida dell'azienda situata a Impruneta (FI), in un territorio vocato da sempre alla viticoltura. Questo rosso nasce da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot con affinamento in barriques per 18 mesi. Elegante, dall'aromaticità complessa, ricco e intenso, è da provare con il peposo dell'Impruneta, con arrosti e primi di carne (€ 50).

Brusafer Pinot Nero 2021
Trentino Superiore Doc - Cavit
Ottenuto da una selezione di uve Pinot Nero coltivate sulla fascia collinare di Trento, a 400 m s.l.m., dopo la fermentazione alcolica, il vino viene affinato per 12 mesi in barriques. Di colore rosso granato, con bouquet complesso ed elegante, al palato esprime un retrogusto fruttato e setoso. Va servito a 16-18° con antipasti di salumi stagionati, pasta al ragù di selvaggina e con secondi di carni bianche (€ 16).







Adamantis
Eisacktal Cantina Valle Isarco
L'eccellenza della Valle Isarco è racchiusa in questa cuvée che valorizza i quattro vitigni simbolo del terroir, rappresentanti della viticoltura estrema ed eroica di una delle zone più vocate d'Europa per la produzione dei bianchi: Sylvaner, Grüner Veltliner, Pinot Grigio e Kerner. Adamantis (in latino diamante) nasce dalla selezione delle uve migliori, le quattro varietà sono vinificate separatamente e poi unite per la creazione del blend che successivamente matura 18 mesi in barriques e affina altri 18 mesi in bottiglia. Destinato a invecchiare fino a 10 anni, al sorso è vibrante e si accompagna con i canederli coi formaggi d'alpeggio o con il salmerino agli aromi di montagna, oppure con secondi di pesce e importanti preparazioni di carni bianche (€ 98).





Federico Scala 2020
Santa Venere
Da Cirò, in Calabria, il vino di punta di Santa Venere è ottenuto al 100% da uve biologiche Gaglioppo; è un rosso superiore riserva, affinato 12 mesi in tonneaux di rovere, dal bouquet ricco di sentori di frutta rossa matura, spezie, pepe nero e tabacco; mentre al sorso è generoso, corposo, vigoroso. Si abbina con carni alla griglia, arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati (€ 24).

Barbera Superiore Colli Tortonesi - Oltretorrente
L'azienda è una piccola realtà artigianale di produzione di vini biologici di alta qualità, fondata nel 2010 da Chiara e Michele, coppia di studenti di Agraria appassionati di viticoltura. Oggi i loro vini sono apprezzati e distribuiti in 15 Paesi diversi. Dopo 18 mesi di affinamento in barriques, nasce una Barbera complessa, tanto nei profumi quanto nel gusto, da abbinare a primi e secondi di terra e carne rossa (€ 28,10).

Franco Ziliani 2008 Franciacorta Riserva - Berlucchi
È una limited edition di grande pregio e non solo porta il nome del celebre enologo che diede vita al primo Franciacorta, ma celebra anche il percorso di eccellenza della Guido Berlucchi che tra gli anni Cinquanta e Sessanta gettò le basi per l'arte del Metodo Classico in Franciacorta. Per la Riserva vengono utilizzate solo le uve migliori, selezionate nel vigneto di Arzelle. Il millesimo 2008, grazie alle condizioni climatiche ottimali, ha prodotto il miglior Chardonnay dando vita a un vino capace di evolversi e migliorarsi, considerando un affinamento di almeno 11 anni. È un millesimato consigliato a tutto pasto, accompagna antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura (€ 180).


MOLINO
FAVERO
PADOVA dal 1925
EASYMIX
EASYMIX
DOLCI
EASYMIX
FARINATA di CECI
EASYMIX
PANCAKE
EASYMIX
PANE e PIZZA
EASY cooking

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Barilla Al Bronzo

Chef Davide Oldani e Barilla Al Bronzo regalano un'esperienza di gusto intensa, per celebrare i 20 anni del ristorante D'O: la box in edizione limitata. Opera di Agostino Iacurci, l'illustrazione sulla confezione riassume le caratteristiche della pasta Al Bronzo e la filosofia dello chef. All'interno una confezione di Mezzi Rigatoni Barilla Al Bronzo, le posate Passepartout e Pastalunga, disegnate dallo chef, e una ricetta esclusiva realizzata da Oldani: Mezzi Rigatoni Al Bronzo carciofi, cipollotti e zafferano.



PASTICCERIA FRACCARO
linea Latta

Pasticceria Fraccaro propone la linea Latta di Panettoni e Pandori in eleganti confezioni in metallo colorate e decorate raffinatamente.
Il Panettone Milanese, il dolce natalizio per antonomasia, rispetta l'antica tradizione: 36 ore di lievitazione, miele, la dolce uvetta australiana e il candito di agrumi da scorza fresca. Il Pandoro, con il morbido impasto e il fior di burro tutto da gustare, è delicato, profumato e gradevolmente dolce.

Con la Saporeria.it il Natale è davvero indimenticabile

Attraverso La Saporeria, l'esclusivo portale e-commerce firmato Mela Val Venosta, immergetevi in un'esperienza sensoriale senza eguali, scoprite il ricco assortimento di mele e approfondite le qualità di ogni singola varietà. Imparerete a degustare la mela come veri sommelier. Ordinate online la box natalizia, elegante, sostenibile e 100% riciclabile, con all'interno 18 deliziose mele di alta montagna che arrivano a casa tua, per festeggiare il Natale, direttamente dal Paradiso delle Mele.



ZAINI
UN GRANDE CLASSICO DAL GUSTO NUOVO

Al suo storico assortimento di cioccolatini e praline quest'anno Zàini aggiunge nuovi gusti per sorprendere con nuovi abbinamenti al cioccolato. Ecco tre nuove irresistibili praline: al pistacchio, al caramello salato e al caffè. abbiamo scelto per voi la pralina al pistacchio con guscio di cioccolato al latte ripieno di crema al pistacchio e granella di pistacchio.





ALCE NERO
cesta natalizia con Panettone

La cesta natalizia di Alce Nero ha come protagonista il Panettone Classico con uvetta, miele italiano e bacche di vaniglia bourbon macinate. Inoltre troviamo le nocciole ricoperte di cioccolato fondente, i torroncini morbidi nei gusti mandorle e nocciole, gli spaghettoni di semola di grano duro Senatore Cappelli, la passata vellutata di pomodoro giallo, la composta di frutti di bosco e molti altri prodotti per un dono ricercato.



Baule Volante
PANETTONE AL CARAMELLO SALATO

Baule Volante, leader da più di trent'anni nella creazione di prodotti biologici, lancia le sue novità per il Natale 2023: tante nuove proposte per accontentare anche i palati gourmet come il nuovo Panettone al caramello salato, una sfiziosa variante del classico dolce natalizio dal gusto contemporaneo e ricercato, realizzato con pasta madre e senza olio di palma.



Esseoquattro

Quando si tratta di "imprimere" le emozioni sui packaging alimentari, nessuno è in grado di farlo meglio di Esseoquattro. Anche quest'anno l'azienda padovana ha dato vita a una nuova serie di grafiche accattivanti e originali per i propri prodotti, i cui temi sono legati alle sempre più vicine festività natalizie. Il Natale 2023 targato Esseoquattro sarà dunque "Christmas Feeling": è questo infatti il nome scelto per il coordinamento natalizio di quest'anno.

NUTRIFREE

PANETTONE GOLOSO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Nutrifree, azienda leader nel mercato delle intolleranze e punto di riferimento per le ricorrenze, ogni anno propone, in occasione del Natale, dolci speciali per intolleranti e non. Accanto ai grandi classici, per andare incontro alle esigenze sempre crescenti di un mondo in continua evoluzione, quest'anno Nutrifree propone il Panettone Goloso con Gocce di Cioccolato: il gusto del panettone tradizionale impreziosito da una ricca farcitura di gocce di cioccolato, ideale per i più golosi!





ALDI GOURMET

PANETTONE INCARTATO A MANO

Il classico panettone della tradizione italiana, dall'impasto morbido e profumato. Impreziosito con uvetta sultanina e scorza di arancia candita, è un dolce semplice e delizioso che non può mancare sulla tavola delle feste. Incartato a mano con il suo elegante cartiglio, è anche perfetto come piccolo regalo.



Zampone e cotechino Modena Igp

Zampone e Cotechino Modena Igp, immancabili sulle tavole delle feste, sono eccellenze con oltre cinquecento anni di storia, prodotte secondo l'antica ricetta risalente al 1511, gelosamente custodita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp, che lavora ogni giorno per assicurarne il rispetto attraverso scrupolosi controlli e l'uso di ingredienti di prima scelta. Il legame con il territorio di origine, l'impiego di carni di alta qualità e il controllo di ogni fase della produzione, fanno di questi prodotti due eccellenze.



CAFFÈ MOAK

l'essenza del caffè in ogni forma

Nata più di 50 anni fa a Modica, oggi Caffè Moak è un'azienda riconosciuta a livello internazionale per l'altissima qualità dei suoi prodotti, tra cui le capsule compatibili in alluminio. Forte Rock è una miscela densa con sentori di cioccolato fondente e mandorle tostate, ideale chi ama un caffè dal gusto forte e corposo.



MADAMA OLIVA

IL NATALE SI CELEBRA CON LE OLIVE NOVELLE

Madama Oliva presenta la selezione speciale "Olive Novelle" per gli amanti della freschezza. Sono i frutti appena raccolti nella campagna autunnale, dalla fragranza inconfondibile e con basso tenore di sale. Le olive fresche si differenziano dalle conservate per la ricchezza delle varietà e per la tipologia di lavorazione. Senza conservanti, mantengono i colori, gli aromi e i sapori autentici ben distinguibili del prodotto appena raccolto.

Galantina

SPECIALITÀ TRADIZIONALE DI BOLOGNA E DI TUTTA L'EMILIA, È UN COREOGRAFICO ROTOLO DI CARNI MISTE. DA GUSTARE FREDDO

di Paola Mancuso, in cucina Alessandra Avallone, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Nonostante l'aspetto, non è un insaccato. E nemmeno il pollo farcito che ti aspetti. La galantina di pollo (o di cappone) è una specialità tradizionale tipica di Bologna (dove vent'anni fa la ricetta è stata depositata alla Camera di Commercio), diffusa anche in tutto il resto dell'Emilia e, con le debite varianti di ingredienti nella farcia, in altre regioni del Centro Italia.

Per via della composizione variegata che presenta al taglio, il caratteristico "mosaico" dovuto alla varietà di ingredienti, le sue origini vengono ricondotte quantomeno al Rinascimento, visto il gusto dell'epoca per le elaborate preparazioni "con sorpresa" che venivano presentate ai banchetti più sontuosi. Ma qualche spunto deve essere arrivato anche dalla ballotine francese (pollo o anatra ripiena, arrostita o brasata e servita calda), probabilmente portata da accademici e studenti che frequentavano la prestigiosa e già antica Università di Bologna (fu fondata nel 1088).

E siccome, si sa, la città è famosa per essere, oltre che "la dotta" , anche "la grassa", la gastronomia locale probabilmente non ha esitato ad assimilare abitudini culinarie diverse, elaborandole e "storicizzandole" secondo il proprio gusto e le proprie tipicità.

La versione della ricetta della galantina più vicina a quella attuale è quella di Pellegrino Artusi, che già nella prima stesura (1891) delle ben 15 edizioni del suo arcinoto trattato *La Scienza in cucina e l'arte del mangiare bene* descrive il cappone in galantina "fatto in casa mia e servito a un pranzo di dieci persone, ma poteva bastare per venti". Artusi prevedeva di pestare nel mortaio le carni, unire gli altri ingredienti e poi passare tutto al setaccio, per rendere la grana del ripieno finissima, quindi di aggiungervi pistacchi e anche tartufo nero a pezzetti grandi come nocciole.

E ancora, suggeriva di recuperare l'acqua di cottura per fare un brodo oppure una gelatina da servire come accompagnamento a questo o altri "rifreddi". Cosa sono? Pietanze a base di carni, che vengono cotte per poi essere gustate a temperatura ambiente, che nei menu importanti dell'Ottocento seguivano la minestra (così venivano chiamati anche i primi asciutti).

Nella categoria dei "rifreddi" Artusi include pasticcio di cacciagione, lingua di vitella e, tra le ricette tuttora in uso, il vitello tonnato. La galantina di pollo potrebbe essere considerata la "risposta emiliana" alla specialità piemontese. Oggi, infatti, entrambi vengono gustati come appetitoso antipasto nei menu delle feste o come secondo freddo per il resto dell'anno, soprattutto nella stagione estiva.



BERE GIUSTO

È SUGGESTIVA L'IDEA DI POTER ACCOSTARE IL MARSALA ANCHE A TAVOLA, VISTA LA SUA PRESENZA NELLA PREPARAZIONE. TUTTAVIA, IL CONTATTO CON LA PERSISTENZA DEL CIBO DI UN VINO COSÌ ESPANSIVO POTREBBE FARCI PERDERE DETTAGLI E SFUMATURE DI UNA RICETTA TANTO COMPOSITA. MEGLIO RESTARE VICINO ALL'ORIGINE DEL PIATTO E PRENDERE UN BIANCO REALIZZATO NEI COLLI BOLOGNESI. LA PARTICOLARITÀ DEL BURIANA DI JACOPO STIGLIANO È PROVENIRE DA UN CENTENARIO VIGNETO MISTO, NEL QUALE SONO PIANTATI VITIGNI DIVERSI, OGNUNO CAPACE DI DONARE UN CONTRIBUTO SIGNIFICATIVO ALL'AMPIEZZA ODOROSA E ALL'EQUILIBRIO GUSTATIVO. IN TAL MODO ASSISTIAMO A UNA SORTA DI FRATELLANZA: CIASCUN ELEMENTO DEL CIBO HA UN SUO CORRISPONDENTE NEL VINO, UN INCROCIO DI ASSONANZE E CONTRASTI CHE RAVVIVA E RILANCIA IL PIACERE DI OGNI ASSAGGIO.

INTERVISTA



Le eccellenze dell'ultimo artigiano

SILVIO SCAPIN DA 40 ANNI PROPONE PRODOTTI D'ECCELLENZA DELLA TRADIZIONE BOLOGNESE. ABILISSIMO NEL TAGLIO E LAVORAZIONE DELLE CARNI, ARTE CHE HA IMPARATO GIOVANISSIMO, È ANCORA FEDELE A METODI DEL TUTTO ARTIGIANALI. IL SUO LABORATORIO È RIMASTO L'UNICO A BOLOGNA A PRODURRE MORTADELLE GENUINE, FATTE CON CARNI FRESCHE NAZIONALI, LAVORAZIONE MANUALE E LUNGHISSIME COTTURE. OLTRE AL SALUME PUNTA DI DIAMANTE DELL'AZIENDA (ARTIGIANQUALITY.COM), SCAPIN PREPARA ALTRE SPECIALITÀ COME LA GALANTINA DI POLLO, RICHIESTA ANCHE DAI RISTORATORI LOCALI.

COME REALIZZA LA SUA GALANTINA? UTILIZZO GALLETTI ALLEVATI LIBERI E ALIMENTATI IN MODO NATURALE. NEL RIPIENO METTO SOLO CARNE DI POLLO, PIÙ MAGRA E DIGERIBILE, CHE FACCIO MARINARE PER 24 ORE CON SALE, PEPE E AROMI (ROSMARINO, SALVIA, AGLIO), CHE POI TOLGO. QUINDI, LA MESCOLO CON PARMIGIANO 30 MESI GRATTUGIATO, SALE, PEPE, UN PO' DI PREZZEMOLO E POCA NOCE MOSCATA. AGGIUNGO PISTACCHI PELATI (AL POSTO DEI PISELLI CHE ALTRI USANO, MA RIMANGONO UMIDI) E UOVA SODE A DADINI PER OTTENERE L'EFFETTO "MOSAICO" DELLE FETTE. FINO ALL'ANNO SCORSO METTEVO L'UOVO INTERO, MA SICCOME L'ALBUME NON LEGA CON LA CARNE E AL TAGLIO SI STACCA, HO PREFERITO QUESTA SOLUZIONE.

E LA COTTURA? FACCIO CUOCERE LE GALANTINE A BAGNOMARIA E A BASSA TEMPERATURA PER 7-8 ORE IN ACQUA NON SALATA CON LE OSSA DEL POLLO E AROMI DA BRODO (SEDANO, CAROTA E CIPOLLA).

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

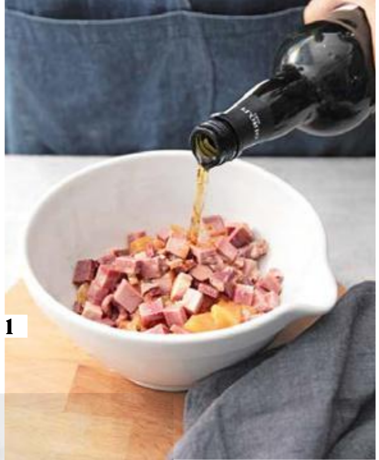
ALCUNI LOCALI BOLOGNESI CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI.

ARTIGIANQUALITY
Via Santo Stefano 88, Bologna, tel. 051341494
IN PIENO CENTRO STORICO, È LA BOTTEGA DI SILVIO SCAPIN: UN PO' MACELLERIA DI CARNI LOCALI, UN PO' SALUMERIA ARTIGIANALE E UN PO' GASTRONOMIA, È IL TEMPIO DELLA MORTADELLA ARTIGIANALE, PRODOTTA IN VARIE TIPOLOGIE, TRA CUI QUELLA FATTA CON CARNI SUINE DELLA PREGIATA RAZZA MORA ROMAGNOLA. OLTRE ALLA GALANTINA DI POLLO, SI POSSONO ACQUISTARE ANCHE ROAST BEEF DI FESA DI MANZO E CARNE SALADA.

LA FERMATA DEL GUSTO
Via Saragozza 89/a, Bologna, tel. 0516142006
SOTTO AL PORTICO PIÙ LUNGO DELLA CITTÀ, È UNA BOTTEGA DOVE SI TROVANO TUTTE LE SPECIALITÀ GASTRONOMICHE TRADIZIONALI LOCALI: DALL'INTROVABILE SCRIGNO DI VENERE (PASTA BRISÉE CON RIPIENO DI TORTELLINI) ALLA GALANTINA ARTIGIANALE , SERVITA CON INSALATA RUSSA.

BUCA MANZONI
Via Manzoni, 6/g, Bologna, tel. 0512713027
POCO DISTANTE DA PIAZZA MAGGIORE, È UNA TRATTORIA CHE OFFRE CUCINA TRADIZIONALE BOLOGNESE. LA GALANTINA VIENE SERVITA COME ANTIPASTO, CON MAIONESE. A SEGUIRE, GRAMIGNA CON SALSICCIA, LASAGNE VERDI, TORTELLINI IN TUTTI I MODI. COME SECONDO, COTOLETTA DI VITELLO ALLA BOLOGNESE O BOLLITO CON FRIGGIONE .

DA CESARINA
Via Santo Stefano, 19/b, Bologna, tel. 051232037
STORICO RISTORANTE IN UNA DELLE PIAZZE PIÙ ICONICHE DELLA CITTÀ. LA GALANTINA DI POLLO CON TARTUFO È PROPOSTA COME ANTIPASTO. TUTTA LA PASTA FRESCA È DI PRODUZIONE PROPRIA. PER SECONDO, FRITTO ALLA BOLOGNESE SALATO E DOLCE E ALTRO ANCORA.


1

2

3

4

5

6

7

8

GALANTINA DI POLLO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE

1 pollo intero (circa 1,5 kg) disossato (fatelo fare dal macellaio), con la sua polpa a parte – 150 g di lombo di maiale – 100 g di fesa di vitello – 1 bicchiere grande di Marsala – 100 g di mortadella a fette spesse – 100 g di prosciutto cotto a fette spesse – 1 fetta di lingua salmistrata (circa 70 g) – 1 manciata di pistacchi sgusciati e pelati – 2 uova – verdure da brodo (sedano, carota, cipolla, alloro) – sale – pepe

1 Riducete a pezzetti la polpa del pollo, il lombo e la fesa e metteteli a marinare in una ciotola con il Marsala per circa 2 ore.
2 Sgocciolate le carni e tritatele fini con metà della lingua e metà del prosciutto. Trasferitele in una ciotola e impastate bene con le uova sgusciate. Salate e pepate.
3 Tagliate a bastoncini la mortadella e la lingua e il prosciutto restanti.
4 Adagiate il pollo disossato su un tagliere e appiattitelo con l'aiuto di un batticarne.
5 Spalmatevi sopra in modo uniforme metà del mix preparato e ponetevi sopra metà delle listarelle di prosciutto, mortadella e lingua e qualche pistacchio. Fate un secondo strato nello stesso modo.
6 Richiudete il pollo, sollevandone i lembi laterali e facendoli coincidere. Cuciteli con spago da cucina, chiudendo bene tutte le aperture e senza tirare troppo la pelle (con la cottura, tenderà a ritirarsi con il rischio di spaccarsi). Punzecchiate il rotolo ottenuto con un ago in 5-6 punti.
7 Avvolgete stretto il cilindro ottenuto in un telo bianco inumidito, legatelo, fissate le due estremità a caramella e immergetelo in una pentola d'acqua bollente con le verdure da brodo, pulite. Lasciate sobbollire a fuoco basso per 2 ore circa.
8 Scolate il rotolo e lasciatelo raffreddare. Liberatelo dal telo, mettetelo fra due piatti e sotto un peso e trasferite in frigo per almeno 12 ore. Servitelo a fette spesse, accompagnate con insalatina fresca, insalata russa o salsa verde, a piacere.

LA TRADIZIONE SORPRENDE

DELICIOUS MOMENTS
deliM.E.A.T.
EUROPEAN AUTHENTIC TASTE



RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP

CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie.
Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

CERCA I DUE MARCHI

IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ











I Maestri di cucina della scuola di Casa Artusi vi aspettano per dilettarvi nella scoperta della cucina domestica. Un ricco calendario di appuntamenti dedicati alla tradizione e agli incontri con noti Chef del panorama nazionale e non solo.

Scuola di Cucina di Casa Artusi

NEL CUORE DELLA ROMAGNA UN LUOGO UNICO DOVE IL GUSTO DELLA CULTURA INCONTRA LA CULTURA DEL GUSTO

Ci sono luoghi impareggiabili nel nostro paese in cui si respira a pieni polmoni l'aria del connubio perfetto tra tradizione e innovazione. Uno di questi è sicuramente la scuola di cucina della Fondazione Casa Artusi a Forlimpopoli, dove l'eredità culinaria di Pellegrino Artusi si unisce alla passione dei tanti allievi che si ritrovano ai fornelli per condividere con cuochi e maestri di sfoglia l'arte della cucina domestica. Pellegrino Artusi, celebre letterato del XIX secolo e autore del famoso "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene", è indissolubilmente legato alla città natale di Forlimpopoli. La sua visione della cucina come arte accessibile a tutti è ancorata alla tradizione culinaria italiana, di cui Casa Artusi riflette lo spirito di apertura e convivialità, continuando a rappresentare nelle attività quotidiane la sua guida ispiratrice.
Con l'avvicinarsi del nuovo anno, la scuola di cucina di Casa Artusi prepara un calendario ricco di opportunità per gli appassionati della cucina di casa e non solo, con diverse possibilità per mettersi alla prova tra i fornelli delle 20 postazioni attrezzate. Nel prossimo semestre si avvicenderanno corsi "evergreen" dedicati alle tradizioni culinarie locali e corsi che vedranno protagonista la pasta fresca, la pasta ripiena e la regina della Romagna: la piadina!
Ma è la varietà la vera chiave dell'offerta formativa. Oltre ai corsi legati al territorio la scuola propone approfondimenti sulla pasticceria, sui menù di stagione o ancora sulle tecniche di preparazione del pesce e molto altro. Per i più piccoli, corsi divertenti ed educativi stimoleranno la creatività e l'amore per il cibo con focus sull'alimentazione sana e su dolcetti hand made. Non mancheranno i corsi per vegetariani e celiaci, sempre più richiesti anche per soddisfare tematiche legate in primis alla sostenibilità.
Per il nuovo anno la scuola di cucina della Fondazione Casa Artusi rinnova l'ambizioso obiettivo di rappresentare un punto di riferimento per gli appassionati di cucina, ma anche il luogo in cui si celebrano tradizioni, si abbracciano nuove tendenze ed esigenze alimentari per offrire un viaggio culinario che vada oltre la preparazione dei piatti e si trasformi in un'esperienza culturale, conviviale e creativa.
Per iscriversi ai corsi e scoprire di più su Casa Artusi potete visitare il sito www.casartusi.it



CORSI GIÀ DISPONIBILI

PIZZE E PANE GOURMET
IL PANE E IL MONDO DELLA PIZZERIA D'AUTORE
24 GENNAIO, CORSO DI UN'INTERA GIORNATA

LA SFOGLIA DI UNA VOLTA
TRE SERATE DEDICATE ALL'ARTE DELLA SFOGLIA TIRATA A MANO
7, 13 E 21 FEBBRAIO
DALLE 20 ALLE 22,30

CUCINA PER BAMBINI
UN POMERIGGIO DEDICATO AI PIÙ PICCOLI CON ACCOMPAGNATORE
SABATO 16 MARZO
DALLE 14,30 ALLE 17,00

ERBE SPONTANEE E CUCINA VEG
SCOPRIAMO QUESTO MONDO CON RICETTE LOCALI E ATTENTE ALLE TENDENZE CONTEMPORANEE
MARTEDÌ 23 APRILE
DALLE 19,00 ALLE 22,00



IL TEMPO DELLE FESTE È SCANDITO ANCHE DA COLAZIONI O MERENDE SPECIALI. MOMENTI INTIMI E CONFORTANTI, DA IMPREZIOSIRE CON DELIZIE FATTE CON LE PROPRIE MANI

ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi

L'ORA DEI biscotti



GIRELLE AL CACAO SPEZIATO E SEMI DI PAPAVERO

MEDIA
PER CIRCA 45 BISCOTTI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
110 CAL/BISCOTTO

570 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 300 g di zucchero – 200 g di burro – 120 g di uova (circa 2) – 6 cucchiai di latte – 40 g di semi di papavero – 30 g di cacao amaro – 1/2 cucchiaino di spezie miste in polvere (cannella, noce moscata, cardamomo)

1 Per l'impasto ai semi di papavero: lavorate nella planetaria 300 g di farina con 150 g di zucchero, 100 g di burro a pezzetti, 2 cucchiai di latte, metà uova e i semi di papavero. Formate una panetto, avvolgetelo in pellicola e mettetelo in frigo 1 ora.
2 Preparate allo stesso modo l'impasto al cacao con la farina, lo zucchero, le uova, il latte e il burro (a pezzetti) rimasti, il cacao setacciato e le spezie. Formate un secondo panetto e ponete anche questo in frigo per almeno 1 ora.
3 Stendete sul piano infarinato l'impasto al papavero formando un rettangolo di circa 35x20 cm, spesso circa 1 cm. Stendete anche l'impasto al cacao, ma più sottile (circa 3 mm), poi rifilatelo per avere un rettangolo della dimensione di quello al papavero (usate la pasta al cacao avanzata per altri biscotti).
4 Sovrapponete i due strati (scuro sotto, chiaro sopra) e arrotolateli, partendo da un lato lungo del rettangolo, formando un cilindro: avvolgetelo in pellicola e passate in frigo un paio di ore a rassodare. Tagliate il cilindro a fettine spesse circa 8 mm e sistematele su due placche foderate con carta da forno. Cuocete nel forno caldo a 160° per 20 **minuti.**



BISCOTTI FRIABILI AL CARAMELLO

MEDIA
PER CIRCA 70 BISCOTTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
55 CAL/BISCOTTO

200 g di burro a temperatura ambiente – 100 g di zucchero a velo – 40 g di tuorli (circa 2) – 2 tuorli sodi – 200 g di farina 0 – 100 g di fecola – 1/2 cucchiaino di scorza grattugiata di arancia non trattata – 120 g di granella di noci e nocciole – 140 g di zucchero – 60 ml di panna fresca

1 Allargate la granella di noci e nocciole su un vassoio. Lavorate il burro e lo zucchero a velo con la frusta elettrica fino a ottenere un composto soffice e chiaro. Incorporate un tuorlo fresco alla volta, poi anche quelli sodi, setacciati attraverso un colino a maglie fitte. Profumate con la scorza d'arancia, quindi aggiungete la farina setacciata con la fecola e incorporatele bene.
2 Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1,5 cm e formate tanti mucchietti, grandi quando una grossa ciliegia, deponendoli sulla granella di noci e nocciole. Rotolate i mucchietti nella granella in modo che si ricoprano e modellateli delicatamente con le mani formando delle palline: schiacciatele un po' su una placca, foderata di carta da forno, e formate al centro un incavo, premendo con il pollice. Passate in frigo per 30 minuti. Cuocete nel forno caldo a 180° per 15 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare.
3 Nel frattempo, sciogliete lo zucchero in un pentolino: quando avrete ottenuto un caramello trasparente, versatevi la panna, mescolando energicamente con un cucchiaio di legno, per ottenere una salsa. Fate intiepidire.
4 Versate al centro di ogni biscotto un po' di salsa al caramello, aiutandovi con due cucchiaini, quindi lasciate raffreddare completamente, così che il cuore dei biscotti si indurisca.



BISCOTTI SCREPOLATI AL COCCO E LIMONE

FACILE
PER CIRCA 70 BISCOTTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI
70 CAL/BISCOTTO

250 g di burro a temperatura ambiente – 300 g di zucchero semolato – 120 g di uova (circa 2) – 2 limoni non trattati – 300 g di farina 00 – 90 g di cocco grattugiato disidratato – colorante giallo in gel (facoltativo) – 100 g di zucchero a velo

1 Lavorate in una ciotola il burro con 200 g di zucchero semolato fino a ottenere un composto chiaro e soffice. Aggiungete 1 uovo alla volta, mescolando con cura perché si amalgami perfettamente. Unite anche la scorza grattugiata e il succo filtrato dei limoni, poi incorporate la farina setacciata, il cocco e, se lo usate per ottenere biscotti più gialli, un paio di gocce di colorante. Coprite la ciotola e lasciate riposare in frigo per 4 ore.
2 Stendete su un piatto lo zucchero semolato rimasto e, su un altro, quello a velo. Formate con l'impasto tante pallottole un po' più grandi di una noce, rotolatele nello zucchero semolato e passatele in frigo per una ventina di minuti. Rotolate le palline anche nello zucchero a velo e sistematele su due o più placche, foderate di carta da forno, ben distanziate fra loro (in cottura il diametro aumenterà).
3 Scaldate il forno a 170° e cuocetevi i biscotti per 12 minuti: saranno ancora morbidi quando sfornerete, ma diventeranno croccanti esternamente raffreddando.


Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
GLUTEN FREE
CIOCCOLATO BIANCO
70%
CACAO
LE RICETTE DELLO ZIO PIERO

BISCOTTINI LEGGERI ALLE MANDORLE

FACILE
PER CIRCA 50 BISCOTTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
40 CAL/BISCOTTO

130 g di albumi (circa 3) a temperatura ambiente – 130 g di zucchero – 130 g di farina 00 – 200 g di mandorle sgusciate non spellate – burro

1 Lavorate gli albumi con la frusta elettrica: quando saranno già parzialmente montati, unite lo zucchero, poi lavorate finché il composto sarà sodo e lucido. Aggiungete la farina setacciata, incorporandola delicatamente con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.
2 Unite anche le mandorle, poi versate il composto in uno stampo da plumcake da 30 cm, leggermente imburrato e foderato di carta da forno. Livellate la superficie e cuocete nel forno preriscaldato a 170° per 25 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire.
3 Tagliate il panetto a fettine sottili con un coltello per il pane. Sistematele su una placca, rivestita di carta da forno, e ripassatele nel forno ventilato, abbassando la temperatura a 160°, per 15 minuti.




SALUS ET VIGOR IN VITE
MAZZETTI D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846
DIETRO UNA GRANDE GRAPPA,
C'È SEMPRE UN GRANDE MONDO.
MAZZETTI
MAZZETTI D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846
MAZZETTI D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846
RISERVA
18.46
BARBERA&DOLCETTO
MDCCCXLVI
GRAPPA RISERVA INVECCHIATA
PER PIÙ DI 18 MESI IN BARRICAIA.
DEDICATA ALLE NOSTRE ORIGINI
MAZZETTI D'ALTAVILLA
È MARCHIO STORICO DI INTERESSE NAZIONALE
MARCHIO STORICO
TRA LE COLLINE DEL MONFERRATO, O NELLE PAGINE DEL NOSTRO SITO,
VIENI A SCOPRIRE LA 177ª STAGIONE DI MAZZETTI D'ALTAVILLA.
MAZZETTI D'ALTAVILLA - VIALE UNITÀ D'ITALIA 2 - IN CIMA ALLA COLLINA DI ALTAVILLA MONFERRATO (AL)
0142.926147 - INFO@MAZZETTI.IT - WWW.MAZZETTI.IT
VISITE GUIDATE - DEGUSTAZIONI IN DISTILLERIA E BARRICAIA - RISTORANTE MATERIA PRIMA
GRAPPA STORE AD ALTAVILLA MONFERRATO - GRAPPA&CIOCCOLATO STORE A CASALE + ALBA + MILANO + MARCALLO (MI)



DOLCETTI DI FRUTTA SECCA AL MIELE

FACILE
PER CIRCA 40 DOLCETTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
125 CAL/PEZZO

350 g di mandorle sgusciate e pelate – 150 g di nocciole sgusciate, pelate e tostate – 500 g di zucchero – 40 g di miele – 25 g di burro – 80 g di albumi (circa 2) – 2 cucchiai di farina 00 – 2 g di bicarbonato – 50 g di granella di pistacchi

1 Tritate piuttosto finemente nel tritatutto le mandorle e le nocciole con lo zucchero. Trasferitele in una ciotola e amalgamate prima la farina e il bicarbonato, poi il burro morbido, il miele e infine gli albumi, leggermente sbattuti.
2 Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella da 1,5 cm (poiché il composto risulterà piuttosto sodo, la tasca dovrà essere robusta in tela plastificata; se utilizzate quelle usa e getta, abbiate l'accortezza di metterne 3-4 una dentro l'altra).
3 Formate tanti dolcetti a forma di goccia su una o due placche foderate di carta da forno e guarnite il punto di chiusura con un po' di granella di pistacchi. Passate in frigo per almeno un'ora. Cuocete nel forno caldo a 180° per 15-20 minuti.

CORNETTI ALLE NOCCIOLE E VANIGLIA

FACILE
PER 45 BISCOTTI CIRCA
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
90 CAL/BISCOTTO

375 g di farina 0 – 75 g di nocciole sgusciate non spellate – 75 g di nocciole sgusciate, spellate e tostate – 250 g di burro – 90 g di zucchero di canna fine – 60 g di tuorli (circa 3) – 3 cucchiai di latte – 1 cm di stecca di vaniglia – zucchero a velo

1 Riducete in polvere le nocciole e le nocciole tostate tritandole nel tritatutto insieme allo zucchero di canna e al pezzetto di vaniglia. Unite le nocciole alla farina e miscelate bene. Aggiungete il burro a pezzetti e lavorate velocemente con la punta delle dita (potete anche usare la planetaria con il gancio a foglia), poi aggiungete i tuorli, prima sbattuti con il latte. Ricavate una palla d'impasto, compattatela, avvolgetela in pellicola e fatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
2 Prelevate tante piccole porzioni di impasto e modellatele a cornetto di circa 6-7 cm: premete bene il composto tra le mani.
3 Sistemate man mano i biscotti su una o due placche foderate di carta da forno e cuoceteli nel forno caldo a 160° per 10 minuti. Lasciate raffreddare e spolverizzate di zucchero a velo.





Natale presents noel bells ALL I WANT for Christmas YOU ginger joy
biologico
baule Volante
Panettone al caramello salato
CON PASTA MADRE
SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI
La proposta più golosa e originale di Baule Volante! Dedicato agli amanti dei contrasti, dove la dolcezza dell'impasto si incontra con la sapidità del cioccolato al caramello salato. Un magico connubio per feste da veri intenditori.
DOLCI di natale
Il magico Natale di Baule Volante profuma di caramello salato
Gli ingredienti che rendono speciale il nuovo Panettone al caramello salato Baule Volante non sono segreti: ingredienti biologici attentamente selezionati, un impasto reso soffice grazie alla lenta lievitazione con pasta madre e il sapore avvolgente del caramello salato. Vivi la magia del Natale attraverso profumi e sapori che scaldano il cuore e deliziano il palato.
baule Volante
www.baulevolante.it


L'universo è infinito.
Noi ne esploriamo la parte più dolce.
CURIOSITAS
la Sassellese
dal 1961 il Paese delle Dolcezze
60
LA QUALITÀ AL CENTRO DELL'UNIVERSO
Esistono infiniti universi e infiniti modi di esplorarli. La Sassellese esplora l'universo della Dolcezza con la curiosità e la voglia di migliorarsi sempre per proiettarsi nel futuro pur avendo i piedi ben piantati nelle tradizioni. Questa filosofia è quello che spinge La Sassellese a diventare sempre più green e ecosostenibile, adottando nei suoi impianti di produzione energie rinnovabili e utilizzando incarti in plastica e carta 100% riciclabili. Tutto per mantenere inalterata la qualità dei prodotti nel rispetto della tradizione.
www.sassellese.it
Canestrellini
Specialità di pastafrolla
Baci di Sassello
Amaretti morbidi
Senza glutine
Ricetta tradizionale di Sassello
A Natale regala la dolcezza con La Sassellese

Spiriti di Natale

LA NOSTRA SELEZIONE

di Monica Pilotto

Per celebrare le festività sorseggiando un cocktail, un aperitivo o un liquore on the rocks. Perfetti anche da regalare, questi distillati sono dedicati agli intenditori più esigenti









African Explorer Elephant Gin
La nuova Limited Edition nasce in occasione del 10° anniversario del gin premium ed è un omaggio ai valori del brand: utilizzo di rare botaniche africane, tutela degli elefanti, attenzione alla sostenibilità e il rito del sundowner, ossia l'aperitivo al tramonto nella savana; il gin viene distillato con metodi tradizionali con alambicchi in rame (€ 96).

Oro di Mazzetti D'Altavilla
Unico nel suo genere, il liquore nasce dalla grappa di Moscato con micro scaglie d'oro alimentare a 23 carati. Nato 20 anni or sono, gli estimatori di questo liquore sono sempre più numerosi: un regalo ambito e, al contempo, tutt'altro che inavvicinabile: da bere liscio, in cocktail o da regalare (50 cl, € 30).

Olmeca Altos Reposado
Prodotta artigianalmente a Los Altos de Jalisco, in Messico, la tequila si distingue per il lungo invecchiamento dai 5 agli 8 mesi in botti di bourbon; le spiccate note agrumate, di agave cotta e di vaniglia conferiscono un tocco fruttato fresco con sottili sfumature legnose. Perfetta per cocktail, morbida e deliziosa gustata liscia, si è aggiudicata diverse medaglie tra le quali quella d'oro all'International Spirit Challenge (€ 25,90).

Vermouth Riserva Carlo Alberto
Unico ed esclusivo, questo Vermouth bianco si distingue per le note di sambuco e frutta sciroppata, con echi quasi mielati che addolciscono quelli amaricanti; nato per interpretare ogni cocktail, è prodotto con due eccellenze piemontesi: l'Erbaluce di Caluso Docg e il Mosto parzialmente fermentato da Moscato (€ 30).







Botanical Drink Aperitivo Nonino
Ispirato a un'antica ricetta di famiglia rielaborata in chiave contemporanea, l'Aperitivo 100% vegetale nobilitato da Il Fragolino di Nonino ÙE, acquavite monovitigno, ha gusto fresco e agrumato; da servire in purezza on the rocks o come light drink (€ 22).

Ballor 100 Bonollo
Nella sua unicità racchiude il fascino dell'esotico: 100 botaniche provenienti dai 5 continenti, esotiche ed esclusive, scelte e bilanciate dai liquoristi di Casa Ballor secondo la più autentica tradizione erboristica italiana; da servire liscio o in miscelazione (€ 30).

Wilder Seas Talisker
È il regalo ideale per chi ha a cuore l'ambiente. Infatti la nuova Limited Edition sancisce la collaborazione tra il single malt dell'isola di Skye, in Scozia, e Parley for the Oceans, associazione no profit attiva nella tutela e salvaguardia degli oceani: il distillato scozzese si impegna a restituire alla natura oltre 100 milioni di metri quadri di foreste sottomarine. Questo è il primo prodotto Talisker che viene affinato in barriques per cognac di legno di rovere francese; nasce così un whisky dal corpo pieno che riesce a bilanciare le note salate, affumicate e fruttate in un crescendo di sentori di spezie (€ 90).





UNA TAVOLA DA PREPARARE INSIEME DOPO UNA GIORNATA ALL'APERTO, QUANDO SI PREGUSTANO PIETANZE FAMILIARI, I CUI AROMI NELLA MEMORIA SONO LEGATI AL PROFUMO DEL CAMINO ACCESO. SENTORI DI NOCE MOSCATA E CANNELLA SI ALTERNANO A GINEPRO E KIRSCH, SECONDO IL RITMO SEMPLICE DELLA CUCINA D'ALTA QUOTA

testo e cura di Francesca Tagliabue, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





sapori di montagna







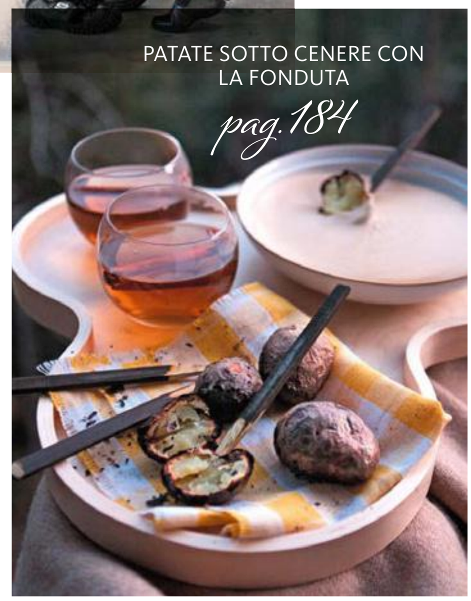
CROSTINI DI POLENTA E BRESAOLA

pag. 183

Intorno, boschi sempreverdi e montagne dalle cime innevate. Nell'aria, profumo di pino mugo: terminate per oggi le corse sulle piste da sci, le volate sul ghiaccio o le – più tranquille – passeggiate con le ciaspole, si torna a casa, sbattendo i piedi per il freddo e pregustando il tepore che ci aspetta. È tardo pomeriggio, il sole sta calando e il respiro si trasforma in nuvoletta nell'aria frizzante e balsamica dei boschi di abeti. I bambini corrono a controllare che le casette per gli uccellini, appese fuori il giorno prima, siano ancora piene di semini. Una volta a casa, smessi cappelli, guantoni e sciarpe e riposti gli scarponcini, si rintuzza il fuoco con legni aromatici la cui fragranza contribuisce alla magia della montagna. Dopo una pausa di relax con una tisana o una tazza di tè ben caldo, seduti in terrazzo ben avvolti in un plaid, arriva il momento di iniziare a cucinare. Stasera ci saranno tutti, è meglio cominciare a preparare il secondo e i ravioli, che dovranno riposare: perfetta la scelta della punta di vitello che, una volta rosolata, cuoce in forno per un po', contribuendo a scaldare la cucina. Terminata e messa a riposare la pasta per i ravioli, passiamo a quella per il goloso strudel salato, e poi i rispettivi ripieni. La marinatura dei funghi va fatta un'ora prima, i crostini di polenta saranno pronti da assemblare velocemente - vanno sempre via come il vento. C'è già chi vorrebbe iniziare ad appa- *segue >*







PATATE SOTTO CENERE CON LA FONDUTA

pag.184



STRUDEL DI CRAUTI ROSSI

pag.183

MENU

Crostini di polenta e bresaola
PREPARATE LA POLENTA IL GIORNO PRIMA E FATE RAFFREDDARE. TENETELA IN FRIGO AVVOLTA IN UN TELO PULITO.

Strudel di crauti rossi
AL MATTINO PREPARATE L'IMPASTO PER LA SFOGLIA E FATE IL RIPIENO DURANTE IL RIPOSO; DOPO UN'ORA, ASSEMBLATE E CUOCETE LO STRUDEL.

Ravioli con ripieno di barbabietole
POTETE FARE I RAVIOLI IN ANTICIPO E CONGELARLI, DISPOSTI SENZA SOVRAPPORLI IN UN VASSOIO, NELLA PARTE PIÙ FREDDA DEL FREEZER. POI METTETELI IN SACCHETTI E TENETELI IN FREEZER.

Patate sotto cenere con la fonduta
MEZZ'ORA PRIMA DI METTERLE SOTTO LA CENERE, PULITE E SBOLLENTATE LE PATATE E AVVOLGETE IN ALLUMINIO.

Punta di vitello alla birra
CUOCETE LA CARNE IN TARDA MATTINATA; TOLTA DAL FORNO, FATELA RAFFREDDARE IN TEGLIA PRIMA DI TAGLIARLA. LA SCALDERETE NEL SUO SUGO PRIMA DI SERVIRLA.

Torta morbida di arancia, nocciole e cioccolato
PREPARATELA MENTRE CUOCE LO STRUDEL; PASSATELA IN FORNO CALDO 2 MINUTI PRIMA DI SERVIRE.



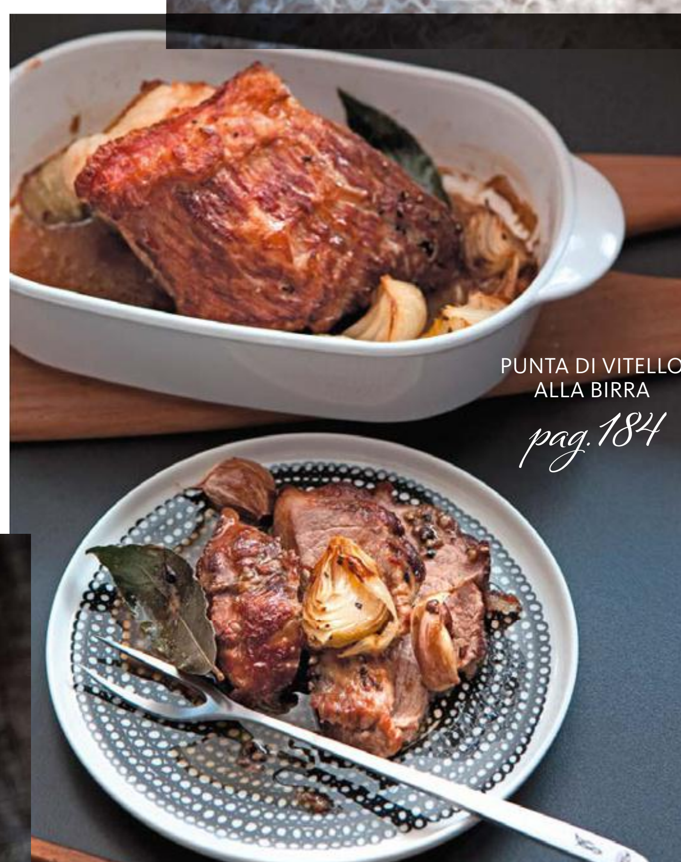
RAVIOLI CON RIPIENO DI BARBABIETOLE

pag. 184



BERE GIUSTO

NEGLI ULTIMI ANNI LA VALTELLINA STA OFFRENDO DEGLI INTERESSANTI ROSATI DA NEBBIOLO, COME L'ALPI RETICHE DELL'AZIENDA DIRUPI, NATO PER ACCOSTARSI ALLA PRIMA PARTE DEL MENU. LO ABBIAMO SCELTO VISTA LA PRESENZA DELLA BRESAOLA, A UNIRLI È UN SENTIMENTO PRIMORDIALE. IN PIÙ LA SUA GRADUALE PROGRESSIONE GUSTATIVA, MEGLIO INTORNO A 14°, VIVE L'INTONAZIONE VEG DI STRUDEL E RAVIOLI. ALLA PUNTA DI VITELLO POTREMMO SPOSARE LA BIRRA, MEGLIO QUELLA USATA PER CUCINARE, PER ESEMPIO L'AMBRATA DEL BIRRIFICIO DI LAMBRATE O LA MORA DELL'ETERNAL CITY BREWING. A CHI PREFERISCE IL VINO CONSIGLIAMO L'ELEGANTE PINOT NERO ALTOATESINO DELL'AZIENDA GRAWÜ, ABILE A FONDERSI ANCHE CON LA CEDEVOLEZZA DELLE PATATE. LA TORTA MERITA L'AUTUNNALE MATURITÀ DI UNA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DI QUACQUARINI IN VERSIONE DOLCE.



PUNTA DI VITELLO ALLA BIRRA

pag. 184









TORTA MORBIDA DI ARANCIA, NOCCIOLE E CIOCCOLATO

pag.184

recchiare, ma il tavolo serve ancora per tagliare e farcire i ravioli e lo strudel, che prende il posto in forno dell'arrosto, messo da parte a riposare. Il fuoco ha perso la fiamma vivace dovuta alla resina dei ceppi e ora le braci sono pronte per cuocere le patatine sotto la cenere: sono un ghiotto aperitivo da accompagnare con una vellutata fonduta di formaggi. Preparati i ravioli e liberato il tavolo, si dividono gli ultimi compiti: c'è chi si occupa del dolce – una morbida torta al cioccolato e arancia con le nocciole – e chi apparecchia (finalmente); chi esce in cerca di neve pulita per la glacette dei vini, chi taglia lo strudel e chi recupera da sotto la cenere le patate e le infilza sugli stecchi, pronte per essere tuffate nella fonduta calda. Scaldata la polenta e assemblati i crostini, è il momento di stappare la prima bottiglia per gustare il rustico e semplice antipasto, mentre bolle l'acqua per i ravioli. Risate e mormorii di apprezzamento accompagnano tutto il pranzo, mentre la torta, uscita da forno, profuma tutta la casa.




APPLEASURE
FROM EUROPE
Mela di Valtellina IGP
BENESSERE DALL'ALTO
CON MELA DI VALTELLINA IGP
Scopri le linee guida per una corretta alimentazione:
Cofinanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori
e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o di Agenzia per le erogazioni in Agricoltura (AGEA).
Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.
consorzio tutela
mele di Valtellina
Cofinanziato dall'Unione europea
L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
UNO STILE DI VITA SANO
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

CROSTINI DI POLENTA E BRESAOLA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
135 CAL/PORZIONE

16 fettine di polenta gialla – 120 g di ricotta – 60 g di toma stagionata grattugiata – 16 fettine di bresaola – 250 g di funghi cardoncelli – 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco – 2 bacche di ginepro – qualche ago di pino mugo (o erba cipollina) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i funghi, tagliateli in quarti, scottateli per 2 minuti in acqua bollente salata con l'aggiunta dell'aceto. Sgocciolateli e fateli marinare per 1 ora in 1/2 bicchiere di olio con gli aghi di pino (o l'erba cipollina tritata).
2 Spennellate le fette di polenta con la marinatura dei funghi, tostatele in forno sotto il grill caldo.
3 Lavorate la ricotta con la toma, le bacche di ginepro tritate e poco pepe. Spalmate il formaggio sulle fette di polenta calde, coprite con i funghi e la bresaola e servite subito.

STRUDEL DI CRAUTI ROSSI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
310 CAL/PORZIONE

per la pasta 250 g di farina + quella per la lavorazione – 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva – sale
per il ripieno 1 cavolo cappuccio – 2 piccole barbabietole cotte a vapore – 1 mela Granny Smith – 1 piccolo cavolo rosso – 50 g di pane grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale
per la crema 200 g di ricotta vaccina – 125 g di yogurt – 20 ml di panna fresca

1 Preparate la pasta. In una ciotola mescolate la farina con un pizzico di sale, unite l'olio e incorporatevi lentamente 1,5 dl di acqua tiepida. Lavorate l'impasto per 5 minuti circa, finché sarà liscio e omogeneo. Date all'impasto forma di palla, ungetelo con un velo di olio e lasciatelo riposare sul piano di lavoro, coperto da una ciotola, per 1 ora circa.
2 Intanto, sfogliate il cavolo rosso e scottate le foglie in acqua bollente salata. Sgocciolatele bene e tagliatele a listarelle insieme alle foglie del cavolo cappuccio. Con la grattugia a fori larghi, grattugiate la barbabietola e la mela sbucciata. In una padella, scaldate 3 cucchiai di olio e fatevi appassire il tutto per circa 10 minuti.
3 Tostate il pane grattugiato in un filo di olio in un padellino. Stendete la pasta con il matterello, formando un disco ampio e sottile. Trasferite la sfoglia su un telo infarinato, spolverizzatela con metà del pane grattugiato e disponete al centro il ripieno. Coprite con il pane grattugiato rimasto e, aiutandovi con il telo, arrotolate lo strudel.
4 Trasferitelo su una placca coperta con carta da forno, spennellatelo con poco olio e infornatelo a 220° per 40 minuti. Fate una crema lavorando la ricotta con lo yogurt e la panna. Servite lo strudel tiepido accompagnandolo con la crema.





RAVIOLI CON RIPIENO DI BARBABIETOLE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina 00 – 3 uova – sale
per il ripieno e il condimento 150 g di patate lesse – 400 g di barbabietole cotte al vapore – cannella – noce moscata – 2 cucchiai di semi di papavero – burro – formaggio stagionato grattugiato – pangrattato – sale

1 Impastate la farina con le uova e 1 pizzico di sale; lavoratela fino ad avere un impasto morbido e liscio, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 1 ora.
2 Schiacciate le patate lesse; sbucciate le barbabietole, tritatele al mixer e impastatele con la purea di patate, aggiungendo 1 pizzico di cannella, di sale e una grattata di noce moscata. Per rendere più sodo il ripieno, unitevi 2 cucchiai di pangrattato tostato in padella e una noce di burro. Amalgamate bene. Stendete la pasta sul piano di lavoro, ritagliate tanti dischi e mettete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno; chiudete i ravioli a mezzaluna, pizzicando il bordo con le dita per sigillarlo.
3 Cuocete i ravioli in acqua bollente salata per 10 minuti e scolateli. Conditeli con burro fuso dorato, i semi di papavero e il formaggio grattugiato; servite.

PATATE SOTTO CENERE CON LA FONDUTA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
195 CAL/PORZIONE

16 patate novelle – 150 g di Gruyère – 150 g di Emmentaler – 1,8 dl di vino bianco secco – 1 bicchierino di kirsch (o grappa) – 1 cucchiaino di fecola di patate – sale

1 Lavate bene le patate, lessatele con la buccia in acqua salata per 10 minuti, scolatele, avvolgetele una per una in fogli di alluminio e terminate la cottura mettendole sotto la cenere per circa 20 minuti.



2 Nel frattempo, grattugiate i formaggi. Scaldate il vino bianco in una casseruola a fondo spesso, unite i formaggi e fateli fondere senza mai arrivare a bollore. Sciogliete la fecola nel liquore, versatela nella casseruola e continuate a mescolare finchè la crema risulterà omogenea.
3 Eliminate l'alluminio, tagliate a metà le patate, servitele infilzate su stecchini lunghi per intingerle nella fonduta preparata. Perfette come aperitivo, da provare a merenda.

PUNTA DI VITELLO ALLA BIRRA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
160 CAL/PORZIONE

1,2 kg di punta di vitello – 2 foglie di alloro – 4 cipolle medie – 2 spicchi di aglio – 3 dl di birra – sale – pepe nero in grani

1 Scaldate bene una casseruola antiaderente che vada anche in forno. Salate la carne e trasferitela nella casseruola, posandola sul lato del grasso. Mettetela sulla fiamma medio alta.
2 Quando la carne sarà ben rosolata, bagnatela con la birra, aggiungete l'alloro, le cipolle sbucciate e tagliate in quarti, gli spicchi d'aglio spellati e qualche grano di pepe pestato.
3 Trasferite la casseruola in forno già caldo a 180° e cuocete l'arrosto per circa 2 ore, girandolo spesso e bagnandolo, se necessario, con



altra birra. Lasciate riposare la carne per mezz'ora prima di affettarla e servirla con il suo sugo.

TORTA MORBIDA DI ARANCIA, NOCCIOLE E CIOCCOLATO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
405 CAL/PORZIONE

1 arancia non trattata – 250 g di nocciole tostate – 200 g di zucchero semolato – 6 uova – 100 g di cioccolato fondente – zucchero a velo – burro per lo stampo – fette d'arancia candite e kumquat

1 Lavate l'arancia, mettetela in un pentolino coperta di acqua fredda, portate a ebollizione e fatela cuocere per 10 minuti. Una volta raffreddata, tagliatela a pezzi, eliminate eventuali semi e frullatela. Imburrate e rivestite di carta da forno uno stampo a cerniera di 28 cm di diametro.
2 Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Tritate finemente le nocciole. Fate fondere il cioccolato a bagnomaria (o nel microonde). Sbattete i tuorli con lo zucchero semolato, quando saranno gonfi e spumosi unite l'arancia frullata, le nocciole tritate e il cioccolato fuso.
3 Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Trasferite l'impasto nella tortiera preparata e cuocete la torta in forno già caldo a 200° per 30 minuti circa. Sfornate la torta, fatela raffreddare e trasferitela su un'alzatina o un piatto da portata. Spolverizzatela di zucchero a velo e guarnite con le fette d'arancia candite e i kumquat.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



Auguri

I SOCI DEL CONSORZIO DI TUTELA

PROVINCIA DI CASERTA

- AGRICOLA CASEARIA BUFALINA ABC
- AGRICOLA CASEARIA LUPARA
- AGROZOOTECNICA MARCHESA 'CAMPANIA FELIX'
- ALLEVAMENTO BIANCHINO - CASEIFICIO MIGLIORE
- ANTICO CASALE
- AURIEMMA
- AUTIERI 'FATTORIA GAIA'
- AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE 'TERRA FELICE'
- AZIENDA AGRICOLA PONTE REALE
- AZIENDA BUFALINA FRANZESE
- CAPUTO CASEARIA
- CASARO DEL RE
- CASEIFICIO AGNENA
- CASEIFICIO COLONNE
- CASEIFICIO GIUSTI
- CASEIFICIO SAN MARTINO
- CILENTO
- CIRIGLIANA
- COOP AGRICOLA AGRIZOO 'ANTICO DEMANIO'
- COOP AGRICOLA ZOOTECNICA SALICELLA
- COOP LA CONTADINA
- COOP LA MARCHESA
- COOP SOC. LE TERRE DI DON PEPPE DIANA
- CORVINO
- FATTORIE GAROFALO
- FATTORIA PAGLIUCA
- IL CASOLARE
- LA BARONIA
- LA NUOVA CASEARIA
- LA PERLA DEL SUD
- MANDARA
- MARRANDINO
- PONTICORVO
- PONTICORVO LUCA 'LATTAI PONTICORVO'
- R&G DELLA VALLE 'PRATI DEL VOLTURNO'
- PUNTO VITALE
- SAN SALVATORE
- SORI' ITALIA
- SPINOSA
- TENUTA PONTONI DEI FRATELLI DIANA

PROVINCIA DI NAPOLI

- AGRICOLSUD
- CASEIFICIO PRINCIPE
- DELLE ROSE DI SALVATORE CORSO
- LATTICINI IOVINE

PROVINCIA DI LATINA

- CASEARIA CASABIANCA
- CASEIFICIO PAOLELLA
- FRANCIA

PROVINCIA DI ISERNIA

- CASEIFICIO F.LLI ANGIOLILLO E FIGLI

PROVINCIA DI FROSINONE

- EUROPOMELLA
- L'AMASENA SOC. COOP. AGR.

PROVINCIA DI SALERNO

- AZIENDA AGRICOLA BARLOTTI 'LA BUFALARA'
- AZIENDA AGRICOLA D'APONTE - ROBERTA
- AZIENDA AGRICOLA MORESE FILIPPO 'TAVERNA PENTA'
- AZIENDA AGRICOLA TEMPIO DI BARLOTTI GIANLUIGI
- BISOGNO CASARÈ
- CASEARIA CIOFFI
- CASEARIA GALDI
- CASEARIA SALATI IANNITTI
- CASEIFICIO COLLEBIANCO
- CASEIFICIO SAB - TENUTA DORIA
- COOP RIVABIANCA
- D'ANZILIO
- EREDI GAETANO IEMMA
- FILAB
- FRATELLI DI LASCIO
- IL CASEIFICIO POLITO
- INDUSTRIA CASEARIA MAIL
- LA BUFALAT
- LA CONTADINA
- LA CILENTANA SOC. COOP.
- LA FATTORIA
- LA PERLA DEL MEDITERRANEO
- LA TRAMONTINA
- LATTERIA DIANO
- MASSERIA LUPATA - CASEFICIO TORRICELLE
- PODERE DEI LEONI
- PODERE SAN VINCENZO
- STELLA
- VALLEBIANCA

PROVINCIA DI FOGGIA

- SOCIETÀ AGRICOLA IL PARCO

Cucine di ricordi e tradizione

RICETTE E RACCONTI DI VITA, FOTOGRAFIE E PIATTI DI TERRITORI VICINI E LONTANI SI ALTERNANO PER TRASMETTERE VALORI E MESSAGGI

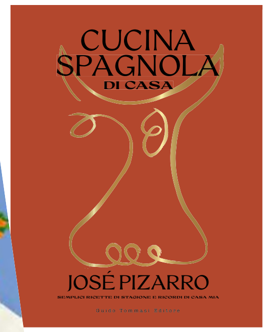
di Francesca Tagliabue

STORIA D'AMORE E DI CUCINA

Sullo sfondo di una meravigliosa Sicilia, un libro sulle scelte e i cambiamenti della vita, sull'amore per un territorio, per la natura, per i collaboratori e infine... di coppia. Con finale a sorpresa.

Cannoli siciliani, Giunti, a 18 €





VIVACITÀ E COLORE IBERICI

José Pizarro racconta i piatti della sua famiglia: vera cucina contadina, dalla nonna alla madre fino a lui. Autentici sapori spagnoli, vecchi e nuovi, in oltre 80 ricette divise in 4 sezioni.

Cucina spagnola di casa, G.Tommasi, a 35 €

CUCINA E IDENTITÀ

Scritto da grandi chef ucraini, il volume propone un viaggio in 80 ricette nella gastronomia locale, associando tradizioni, prodotti del territorio e caratteristiche regionali a pratiche culinarie in evoluzione.

Ucraina, autori vari, L'Ippocampo Editore, a 29,90 €





TRADIZIONE E FUSION

Le ricette di cucina familiare giapponese e nuove proposte originali dell'autrice, per una una cucina di e in casa in 100 ricette, complete di tecniche e consigli per fare sushi, ramen, miso & C.

Cucina giapponese facile, G.Tommasi Editore, a 35 €

GASTRONOMIA MENEGHINA

In un libro la storia della cucina milanese, con aneddoti, ingredienti, tecniche, prodotti e cultura. Un canone culinario declinato in 160 ricette, tradizionali e rivisitate.

La cucina milanese, Hoepli, a 24,90 €





UNA SECOLARE EVOLUZIONE

Due americane si innamorano della Capitale e ne nasce una collezione di piatti della tradizione romana innovati, alternati a magnifici scatti fotografici della Città Eterna.

Il sapore di Roma, Guido Tommasi Editore, a 30 €

UN SUCCESSO MONDIALE

Julia Child ha spalancato il mondo della cucina francese all'America degli anni '60, attraverso TV e volumi come questo: comprensibile e semplice, è per chi vuole ispirarsi a una delle cucine più rinomate.

L'arte della cucina francese, J.Child, Giunti, a 35 €





CROGIOLO GOLOSO

Nella cucina triestina convergono delizie austriache, profumi d'Oriente, sapori caucasici e del Sud mescolati nei secoli. Splendida raccolta in 30 ricette con racconti di vita triestina.

Trieste in cucina, G. Tommasi, a 25 €



cioccolato

AL LATTE O FONDENTE; CREMOSO O CROCCANTE; VELLUTATO, SCIOGLIEVOLE E IRRESISTIBILE, SEMPRE. È L'INGREDIENTE IDEALE PER TORTE A FORMA DI STELLA, CINTE DA ALBERI, COPERTE DI SOFFICI MANTI E GHIRLANDE, ELEGANTI CAPOLAVORI DI PASTICCERIA CHE INGOLOSISCONO E FANNO SOGNARE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



olato
IN FESTA



In questa pagina: piatto Leaves Ceramics e porta candela Ichendorf. A destra: piatti Wedgwood e forchettina Pinti Inox. Indirizzi a pagina 214

CAKE ALLO ZENZERO CON NUVOLA DI PANNA E TARTUFINI

pag.198



TRUFFLE CAKE CON KUMQUAT SCIROPPATI
pag.198

Alzata torta Bitossi Home; tessuto C&C Milano; pallina natalizia da MVH. Indirizzi a pagina 214.




1


2


3


4


5


6

PANETTONE CON GANACHE DI CIOCCOLATO AL LATTE E BOSCO DI ABETI

MEDIA
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

per la base 1 panettone classico o al cioccolato da 1 kg
per la ganache di cioccolato al latte 500 g di cioccolato al latte – 250 ml di panna fresca
per decorare cialde a cono per gelato – 150 g di cioccolato fondente – 200 ml di panna fresca – rametti di rosmarino – zucchero a velo

1 Fate la ganache. Tritate il cioccolato al latte e scioglietelo in una bastardella o in un pentolino scaldato a bagnomaria.
2 Nel frattempo scaldate anche la panna e unitela al cioccolato mescolando bene con una frusta per amalgamare il tutto. Trasferite la ciotola in un bagnomaria di acqua e ghiaccio e montate la ganache finché sarà fredda.
3 Eliminate la calotta bombata del panettone e tagliate il resto in modo da ottenere 4 dischi uguali. Farcite i dischi con un 1/3 della ganache e sovrapponeteli, finendo con il fondo del panettone capovolto, in modo che la superficie risulti più liscia. Coprite il panettone con il resto della ganache, lisciandolo con una spatola a gomito. Mettete in frigo.
4 Fate la decorazione. Tritate il cioccolato fondente e raccoglietelo in una ciotola, versatevi metà della panna bollente e lasciate riposare per un minuto, poi aggiungete anche il resto della panna bollente e amalgamate bene con una frusta. Trasferite il mix su un bagnomaria di acqua e ghiaccio e raffreddatelo lavorando con una frusta.
5 Con un coltellino seghettato tagliate i coni di cialda in verticale, in modo da ricavare tanti "alberelli" di varie misure.
6 Spalmate i mezzi coni con un po' di crema al cioccolato fondente, poi trasferite il resto in una tasca da pasticciere con una piccola bocchetta a stella (tenetene da parte solo un po' per incollare) e distribuitela a ciuffetti sui coni. Incollate gli alberelli al panettone con la crema tenuta da parte e completate con qualche ciuffetto di rosmarino. Spolverizzate con poco zucchero a velo al momento di servire.



MILLEFOGLIE CON CREMOSO
AL FONDENTE E MARRON GLACÉ

pag.196



In questa pagina: coppia di vassoi e decoro natalizio MVH; coltello Mepra. A sinistra: alzata torta Novità Home; piattini Wedgwood; posate Sambonet e stelline decorative da MVH. Indirizzi a pagina 214.

TORTA MERINGATA ALLE NOCCIOLE

pag.196





MILLEFOGLIE CON CREMOSO AL FONDENTE E MARRON GLACÉ

MEDIA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

per il cremoso 5 tuorli – 85 g di zucchero – 300 ml di panna fresca – 150 ml di latte – 250 g di cioccolato fondente
per le sfoglie 3 rotoli di pasta sfoglia – 3 cucchiai di zucchero a velo
per guarnire 12 marron glacé – riccioli di cioccolato – zucchero a velo

1 Scaldate la panna con il latte. In un'altra casseruola, lavorate i tuorli con lo zucchero, quindi versatevi il mix di panna e mescolate con una frusta. Cuocete a fiamma dolce finché la crema velerà il dorso di un cucchiaio (cioè fino a circa 80°).
2 Versate la crema sul cioccolato tritato e lasciate riposare per un paio di minuti senza mescolare, poi amalgamate con una spatola fino a ottenere una consistenza perfettamente liscia. Coprite il cremoso con la pellicola stesa a contatto e fate raffreddare in frigo per qualche ora.
3 Da ciascun rotolo di pasta sfoglia ricavate una grande stella e sistematela su una placca foderata con carta da forno. Spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo e bucherellate la pasta con una forchetta. Cuocete ogni stella nel forno caldo a 190° badando che non gonfi troppo, perciò bucherellatela ancora di tanto in tanto e copritela con un foglio di carta da forno e il fondo di una tortiera a cerniera, in modo che non si alzi troppo e il suo spessore resti uniforme. Togliete le sfoglie dal forno quando saranno ben dorate e lo zucchero caramellizzato (12 minuti circa). Lasciate raffreddare le sfoglie e rifilate i margini con un coltellino seghettato.
4 Trasferite il cremoso fondente in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e distribuitelo solo su due delle stelle. Sbriciolate sul cremoso la metà dei marron glacé e sovrapponete le stelle, terminando con quella senza farcia. Decorate con i marron glacé rimasti e i riccioli di cioccolato. Terminate spolverizzando le punte della stella con poco zucchero a velo.

TORTA MERINGATA ALLE NOCCIOLE

MEDIA
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

240 g di cioccolato fondente – 180 g di burro – 6 uova – 90 g di zucchero grezzo di canna – 50 g di farina – 1/2 cucchiaino di lievito per dolci – 80 g di farina di nocciole tostate – 220 g di zucchero semolato – 1 cucchiaio di aceto bianco – 20 g di amido di mais – 25 g di cacao

1 Tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria con il burro tagliato a pezzettini. Togliete il composto dal bagnomaria e fatelo intiepidire. Separate 4 tuorli dagli albumi e lasciate gli albumi a temperatura ambiente.
2 In una grande ciotola lavorate con le fruste i 4 tuorli con le 2 uova rimaste intere e lo zucchero grezzo, fino a ottenere un composto molto soffice e spumoso. Incorporate il mix di cioccolato e burro intiepidito e poi la farina miscelata con il lievito e la farina di nocciole. Versate il composto in uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro foderato con carta antiaderente e cuocete per 30-35 minuti a 160°. Togliete dal forno e lasciate intiepidire il dolce mentre preparate la meringa.
3 In una grande ciotola ben pulita montate gli albumi (anche le fruste dovranno essere perfettamente pulite): quando saranno molto spumosi, iniziate ad aggiungere lo zucchero, poco alla volta, continuando a montare. Unite anche l'aceto e montate ancora alla massima velocità per 2-3 minuti: quando la meringa sarà perfettamente soda e lucida, incorporate il cacao setacciato insieme all'amido, mescolando delicatamente la massa con movimenti dal basso verso l'alto, utilizzando una grossa spatola.
4 Distribuite la meringa sulla superficie della torta e infornatela a 175° per 25 minuti. Togliete dal forno e lasciate intiepidire per 20 minuti prima di passare un lama tutt'intorno al dolce e staccarlo dallo stampo. Sformate infine su una gratella e lasciate raffreddare completamente prima di servire. Se vi piace, decorate con piccoli frammenti di foglia d'oro.

CIAMBELLA CON GLASSA AL BERGAMOTTO

FACILE
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

per la ciambella 345 g di burro – 50 g di cacao – 70 g di cioccolato fondente – 185 g di panna acida – 360 g di farina – 300 g di zucchero – 1,5 cucchiaini di lievito per dolci – 3 uova – burro e farina per lo stampo – sale
per la glassa 150 g di zucchero a velo – 1 bergamotto non trattato
per decorare ribes rosso – zucchero a velo

1 Fate la ciambella. Riunite in una casseruola il burro a pezzetti, il cacao, un cucchiaino di sale e 375 ml d'acqua: mettete sul fuoco a fiamma bassa finché il burro si sarà sciolto, poi spegnete e lasciate intiepidire il composto per una decina di minuti.
2 Tritate il cioccolato e lasciatelo sciogliere a bagnomaria, poi versatelo sulle uova leggermente sbattute, mescolando per incorporarlo. Versate la farina in una grande ciotola con il lievito setacciato e lo zucchero: aggiungete la miscela al cacao un po' alla volta, mescolando bene. Unite anche il composto di uova e cioccolato e infine la panna acida.
3 Imburrate e infarinate un grande stampo per ciambella da 24 cm di diametro e 2 litri di capacità e versatevi l'impasto. Cuocete in forno già caldo a 175° per circa 45 minuti (verificate la cottura con la prova dello stecchino). Togliete dal forno e lasciate intiepidire la ciambella prima di rovesciarla su una gratella e lasciarla raffreddare completamente.
4 Preparate la glassa. Sciacquate il bergamotto e grattugiate la sua scorza ricavandone mezzo cucchiaino. Mettetela in una tazza e copritela con 50 ml di acqua calda; lasciate riposare 10 minuti, poi filtrate e versate l'infusione in una ciotola con lo zucchero a velo, mescolando per ottenere una salsa liscia e non troppo fluida. Versate la glassa sulla ciambella e completate con bacche di ribes. Al momento di servire spolverizzate la ciambella con lo zucchero a velo.

In questa pagina: piatto Wedgwood; coppa Lsa e paletta dolce Mepra. Indirizzi a pagina 214.



CIAMBELLA CON GLASSA AL BERGAMOTTO





CAKE ALLO ZENZERO CON NUVOLA DI PANNA E TARTUFINI

MEDIA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

<u>per la torta</u> 125 g di burro – 100 g di miele di acacia – 150 g di zucchero grezzo di canna – 60 g di cioccolato fondente – 3 uova – 200 ml di latte condensato – 225 g di farina – 1 cucchiaino di lievito per dolci – 35 g di cacao – 1 cucchiaino di zenzero in polvere – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere – sale
<u>per la nuvola di panna</u> 250 ml di panna fresca – 1 cucchiaio di cacao – 1,5 cucchiai di zucchero a velo
<u>per i tartufini</u> 75 g di cioccolato fondente – 50 g di cioccolato al latte – 75 ml di panna fresca – 25 g di zenzero candito – 30 g di cacao
<u>per decorare</u> confettini di zucchero dorati

1 Preparate i tartufini: tritate separatamente il cioccolato fondente e quello al latte. Portate a bollore la panna in un pentolino e unitevi prima il cioccolato fondente e poi quello al latte. Mescolate con una frusta fino a ottenere una crema liscia: trasferitela in una ciotola e lasciatela intiepidire. Prima che la crema solidifichi, lavoratela ancora un po' con la frusta e formate i tartufini: potete usare due cucchiaini inumiditi oppure una tasca da pasticcere con cui fare tanti mucchietti di composto su un foglio di carta da forno. Inserite in ogni tartufino un pezzetto di zenzero candito e sagomateli a cubetto tra le dita, infine passateli nel cacao. Lasciate i tartufini in frigorifero affinché si rassodino completamente.
2 Preparate la torta. Raccogliete in una casseruola il burro con il miele e lo zucchero grezzo: fate sciogliere e poi, fuori dal fuoco, aggiungete il cioccolato tritato e lasciate intiepidire. Aggiungete anche le uova e mescolate con un cucchiaio di legno.
3 In una grande ciotola miscelate la farina con il lievito e il cacao setacciati, quindi unite lo zenzero, la cannella e la noce moscata in polvere e un pizzico di sale; aggiungete il latte condensato e, infine, il composto con il cioccolato già preparato.
4 Versate l'impasto in uno stampo da 1,5 litri foderato con carta da forno e cuocete per circa 50 minuti a 160° (verificate sempre la cottura prima di sfornare con la prova dello stecchino). Togliete dal forno e lasciate intiepidire, quindi sformate il dolce su una gratella e lasciatelo raffreddare completamente.
5 Fate la nuvola. Montate la panna ben fredda unendo il cacao e lo zucchero a velo; distribuitela sul dolce molto delicatamente con una spatola e decorate con i tartufini e i confettini dorati.

TRUFFLE CAKE CON KUMQUAT SCIROPPATI

MEDIA
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

<u>per la base di frolla</u> 250 g di farina "00" – 35 g di farina di mandorle – 20 g di cacao – 70 g di zucchero a velo – 110 g di burro – 1 uovo – sale
<u>per la farcitura</u> 210 g di cioccolato fondente – 135 ml di latte – 315 ml di panna fresca – 15 g di miele – 3 g di gelatina in fogli – 300 g di marmellata di arance amare
<u>per decorare</u> una dozzina di kumquat – 150 g di zucchero – 60 g di croccante di mandorle

1 Preparate la farcitura al cioccolato. Tritate il cioccolato. Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 5-6 minuti. Scaldate il latte con il miele, portandolo quasi a bollore; versate la metà del latte sul cioccolato tritato e frullate con un mixer a immersione. Scolate la gelatina e scioglietela nel latte rimasto, quindi versate anche questa parte di latte sul cioccolato e frullate ancora qualche istante, infine aggiungete la panna e continuate a frullare finché la crema sarà liscia e omogenea. Trasferitela in una ciotola, copritela con la pellicola a contatto della superficie e mettete in frigorifero per 12 ore.
2 Preparate la frolla. Raccogliete nel mixer le farine, il cacao, lo zucchero, un pizzico di sale e il burro ben freddo a pezzettini: azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto a briciole fini, poi aggiungete l'uovo sbattuto e frullate ancora qualche istante. Trasferite il composto su un foglio di carta da forno e, lavorandolo il meno possibile, formate un panetto appiattito che farete riposare in frigo, ben avvolto nella carta, per qualche ora.
3 Preparate uno sciroppo con 150 g di zucchero e 100 ml di acqua in un pentolino a fondo spesso. Sciacquate i kumquat e tagliateli a metà o in 3 parti se sono grossi. Tuffateli nello sciroppo e cuoceteli per una quindicina di minuti; spegnete il fuoco e lasciate raffreddare i kumquat nello sciroppo a tegame coperto.
4 Stendete la frolla e rivestitevi uno stampo scanalato dal diametro di 24 cm. Bucherellate la base e copritela con un foglio di carta da forno, anch'esso bucherellato; riempite con le apposite sfere di ceramica fatte scaldare in forno (se sono fredde abbattono la temperatura, così invece ottimizzano la cottura trasmettendo subito calore alla pasta) e cuocete a 180° per circa 20 minuti, poi eliminate la carta con le sferette e cuocete per altri 7-8 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente.
5 Farcite la base di frolla stendendo sul fondo uno strato di marmellata di arance amare, poi distribuite la crema al cioccolato aiutandovi con una tasca da pasticciere e infine decorate con i kumquat sgocciolati e il croccante a pezzetti disposti a corona.


Galup®
1922
NOODLES®
GOLOSI DI NATALE
GALUP STORE TORINO - Via Andrea Doria, 7
GALUP STORE PINEROLO - Via Fenestrelle, 34
E-STORE - www.galup.it

VINI *da meditazione*

DEGUSTARE UN PASSITO È UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE. DI GRANDE ARMONIA GUSTATIVA, I MIGLIORI VINI DOLCI ITALIANI ACCOMPAGNANO FORMAGGI ERBORINATI E PASTICCERIA SECCA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





PANNA COTTA CON ROQUEFORT
E MARRON GLACÉ

pag. 206

l'abbinamento

QUESTA RICETTA È IL TENTATIVO DI METTERE INSIEME GLI ELEMENTI DI UN FELICE ACCOSTAMENTO SENZA LA NECESSITÀ DI UN VINO O DI UN'ALTRA BEVANDA. E ALLORA, CHE COSA FARE DEL LIQUIDO ODOROSO? QUI STA LA SUA UNICITÀ, LA CAPACITÀ DI PENETRARE NEGLI EQUILIBRI, ANCHE I PIÙ RESISTENTI, E DIVENTARNE COMPLICE, IN UN MODO COSÌ SOTTILE CHE QUASI NON CE NE ACCORGIAMO. È IL CASO DEL SOL DI **EZIO CERRUTI**, IL COLORE AMBRA E LA LENTEZZA ODOROSA PRELUDONO AL PAZIENTE LAVORO DEL SAPORE, LA CUI DOLCEZZA SEMBRA VENIRE DA LONTANO PRIMA DI ABBRACCIARE IL CIBO E RESTITUIRNE L'INTIMA DELICATEZZA. IL PEPPINA DI **GIUSEPPE CALABRESE**, MOSCATO ALLA MODA DI SARACENA, HA UN IMPATTO CHE POTREBBE APPARIRE SOPRA LE RIGHE, FIN TROPPO PER QUESTO DESSERT DALLE SOTTIGLIEZZE INVISIBILI, INVECE BASTA SENTIRLO LAVORARE NELLA PERSISTENZA E CI SI ACCORGE DELLA SUA RURALE BONARIETÀ. IL VIN SANTO DI CARMIGNANO DELLA **FATTORIA BACCHERETO** OFFRE UN TERZO PUNTO DI LUCE, UNA RIUSCITA CIRCOLARITÀ NELLA QUALE OGNI INGREDIENTE HA UN DOPPIO COMPITO, È RESPONSABILE DEL CONTATTO CON CIÒ CHE LO PRECEDE E CON QUELLO CHE LO SEGUE.

In queste pagine: piatti Rosenthal, coppette Ichendorf, posate Mepra, tovaglia Society Limonta, tovaglioli Fazzini. Indirizzi a pagina 214

L'appassimento delle uve è pratica antica. È probabile che, lasciati i grappoli sulla pianta o portati in uno spazio riparato, durante la loro naturale disidratazione si siano sviluppate le condizioni per la stessa nascita del vino. Migliaia di anni sono passati da quei giorni e questo processo, il cui scopo è concentrare le sostanze dell'acino, è una forma d'intelligenza che si tramanda attraverso le ere enologiche. Tale primigenia consuetudine ha l'obiettivo di avere un mosto la cui densità impedisca il concludersi della fermentazione, così che il vino resti dolce. Insieme agli zuccheri dell'uva aumentano la loro proporzione anche gli acidi, le sostanze che danno il corpo, i sali, la lunghezza e la persistenza; da qui s'intuisce che un grande vino passito possa essere un'esperienza indimenticabile, per nulla stucchevole e anzi vibrante. Ma se l'uva di partenza non ha qualità salienti, è immatura o poco sana, il risultato è un disastro e il liquido imbevibile. Un vino passito è un impegno speciale, per alcuni vignaioli una ricompensa, perché alla sua realizzazione è riservata la fine della raccolta e, fino a quando non è completa, è impossibile sapere se l'annata consentirà di farlo. I passiti non possono costare poco, visto che si ottengono attraverso una significativa rinuncia quantitativa. Se nel produrre un vino secco originato da uve fresche il rendimento è intorno al 60-70%, i grappoli appassiti non concedono più del 30-35%, sovente di meno.

Lo zucchero è il cibo della mente. Questo dato potrebbe già costituire una spiegazione diretta e suggestiva dell'attributo "da meditazione" usato per i passiti. *segue >*



LATTE FIENO
BUONO PER TRADIZIONE
100% LATTE FIENO
dell'Alto Adige
GUSTO
pieno
CONFEZIONE CHE
rispetta l'ambiente*
mila SÜDTIROL
INTERO
LATTE FIENO
DELL'ALTO ADIGE
BUONO PER TRADIZIONE
DURA PIÙ GIORNI
CONFEZIONE CHE RISPETTA L'AMBIENTE*
PROSSIMAMENTE
IN ARRIVO
mila
INTERO
YOGURT LATTE FIENO
DELL'ALTO ADIGE
INTERO
BIANCO NATURALE
mila SÜDTIROL
*Il materiale della confezione è composto da materie prime rinnovabili per oltre l'80% (carta certificata FSC® e polimeri derivati dalla canna da zucchero).
WWW.LATTEDAFIENO.IT

PICCOLI CHEESECAKE CON PECORINO E DATTERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
560 CAL/PORZIONE

100 g di biscotti tipo Digestive – 40 g di burro – 200 g di ricotta di pecora – 60 g di pecorino toscano stagionato – 2 dl di panna fresca – 6 datteri Medjoul – sale – pepe nero in grani

1 Sciogliete il burro a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Spezzettate i biscotti, trasferiteli nel mixer e frullateli fino a ottenere un trito fine e omogeneo. Con l'apparecchio in movimento, versate a filo il burro sciolto.
2 Suddividete il trito sul fondo di 4 coppapasta del diametro di 6 cm disposti su 4 piattini e compattatelo con il dorso di un cucchiaio. Setacciate la ricotta, passandola attraverso un colino a maglie fini, poi mescolatela con 1/2 dl di panna, 40 g di pecorino grattugiato, una generosa macinata di pepe e un pizzico di sale.
3 Montate la panna rimasta, amalgamatela al composto precedente e suddividetelo nei coppapasta preparati. Trasferite i piattini in frigo per 6 ore, sfilate i coppapasta e decorate i cheesecake con i datteri snocciolati e tagliati a rondelle e il pecorino rimasto tagliato a scagliette.



l'abbinamento

LA PARTECIPAZIONE GUSTATIVA È UNO DEI COMPITI FONDAMENTALI DEL VINO NELLO SLANCIO DI ABBINARSI A UN CIBO. SI TRATTA DI UNA PERCEZIONE TATTILE NELLA QUALE IL LIQUIDO E LA LINGUA CONDIVIDONO UNA LINEA COMUNE, COME SE ESISTESSERO SOLO IN QUEL CONTATTO. PERCHÉ ACCADA ENTRAMBI I SOGGETTI DEVONO SPENDERSI, ACCETTARE DI PERDERSI, NON POSSONO RESTARE NELLA PROPRIA AUTOREFERENZIALITÀ. ECCO CHE I CHEESECAKE FANNO SALIRE LA LORO PROPORZIONE TRA DOLCE E SALATO ALL'INTERNO DI UNA SENSAZIONE VOLUTTUOSA. IL MARZEMINO PASSITO DORON DI **EUGENIO ROSI** METTE IN GIOCO LA TENEREZZA MOZARTIANA PER LA QUALE È CELEBRE, IL RISULTATO È UNA MOLTEPLICE E DELICATISSIMA ECO DI TUTTI GLI INGREDIENTI. DIVERSA L'AUTOREVOLEZZA DEL RECIOTO DELLA **VALPOLICELLA MUSELLA**: RICHIEDE ALLA RICETTA DI METTERE ORDINE TRA LE SUE COMPONENTI, PREPARAZIONE COMPRESA, E PRESENTARSI PIENA, COSÌ DA POTERLA ACCOMPAGNARE SENZA ESITAZIONI NÉ RIMPIANTI. IL FASCINO MEDITERRANEO DELL'ALEATICO, LA VARIETÀ ALLA BASE DEL TURAN DI **ANTONELLA PACCHIAROTTI**, SI TRADUCE IN UN'AMOREVOLE TENSIONE APPENA INCONTRA LA NITIDA EREDITÀ LASCIATA DAL CIBO.

Lo stesso vale per quei prodotti che, similmente ai passiti, conservano una sensazione amabile, come le vendemmie tardive, le muffe nobili e i fortificati. La bella immagine del vino dolce che aiuta a concentrarci e ravviva la memoria non è però veritiera. Infatti, lo zucchero di cui potrebbe avere bisogno il cervello è il glucosio, caratteristico dell'uva, il primo a essere fermentato dai lieviti che lo trasformano in alcol e anidride carbonica. Quindi, se zucchero rimane dopo la fermentazione, questo è il fruttosio, la cui dolcezza è viva, nitida, ma ai neuroni non apporta nulla. L'espressione "vino da meditazione" fu coniata da Luigi Veronelli con riferimento a prodotti spesso non semplici da accostare e, per la loro originalità, più facili da condividere alla fine di un pasto o, in generale, indipendenti da esso. Potevano essere passiti, ma anche vini secchi invecchiati, le cui sottigliezze e complessità si esprimevano meglio senza le "interferenze" del cibo. Sempre Veronelli aveva introdotto il matrimonio dei passiti con i formaggi erborinati, piccanti, particolarmente salati e amaricanti. Lo aveva imparato frequentando i bordolesi Sauternes e Barsac abbinati al Roquefort. Celebre e irriverente fu la sua proposta di mettere il friulano Picolit, vino dolce dall'eleganza sopraffina, sulla radicalità del Gorgonzola al naturale. Il principio è nel contrasto delle sensazioni fondamentali: *segue >*



Prodotto con fichi d'India, carrube e scorza d'arancia di Sicilia
Sono nato siciliano e...
AMARU®
UNNIMAFFISSU
QUESTO PRODOTTO E' CERTIFICATO
GLUTEN FREE
Sono nato siciliano e...
AMARU
UNNIMAFFISSU
...può suscitare effetti di autoconvincimento e fissazioni varie
20 cl
UNNIMAFFISSU®
SCANSIONAMI PER TROVARE I PUNTI VENDITA
SEGUICI SU:
unnimaffissu.it



LINGUE DI GATTO ALLA VANIGLIA CON ZABAIONE AL PASSITO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

50 g di farina 00 – 50 g di albumi – 50 g di zucchero a velo – 50 g di burro – 1/2 baccello di vaniglia – 3 tuorli – 80 g di zucchero – 1,2 dl di vino Passito – sale

1 Incidete la vaniglia nel senso della lunghezza, raschiate la parte interna con un coltellino e trasferite i semini in una ciotola con il burro morbido, lo zucchero e un pizzico di sale. Mescolate con una spatola rigida fino a ottenere un composto cremoso, unite gli albumi e la farina setacciata.
2 Mescolate nuovamente in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo, riempite una tasca da pasticciere montata con la bocchetta liscia di 8 mm e fate scendere l'impasto su una teglia rivestita con carta da forno in modo da ottenere dei bastoncini di 6 cm di lunghezza, tenendoli ben distanziati tra loro.
3 Cuoceteli in forno già caldo a 180° per 10-12 minuti, fino a quando i bordi diventano leggermente dorati, poi lasciate raffreddare. Intanto preparate lo zabaione: riunite un una bastardella i tuorli con lo zucchero e il vino passito; trasferite la bastardella sopra una casseruola con 3 dita di acqua in leggera ebollizione e, continuando a montare con una frusta, cuocete lo zabaione per 7-8 minuti. Servitelo caldo in una tazza o in una ciotola accompagnato con le lingue di gatto.

l'abbinamento

IL DESIDERIO DI UN VINO DA MEDITAZIONE NASCE DA SENSAZIONI DELICATE COME QUELLE DONATE DALLE LINGUE DI GATTO, FORSE IL DOLCE PIÙ EFFICACE PER METTERE ALLA PROVA L'EQUILIBRIO DI UN PASSITO VIVIDO E AROMATICO. IN QUESTO CASO TROVIAMO ANCHE LA SINTONIA E LA CONTINUITÀ DELLO ZABAIONE, ALLA CUI FATTURA POSSONO PARTECIPARE TUTTI I TRE PASSITI SCELTI PER ACCOSTARLO, OGNUNO CON LE SUE PRECISE PECULIARITÀ. PROPRIO COME A TAVOLA, QUANDO SEGUE LE TRACCE DI OGNI INGREDIENTE, LA MALVASIA DI **BOSA ALVAREGA DI COLUMBU** SI AVVICINA CON LA FRESCA LIBERTÀ DELLA GIOVINEZZA, UN SENTIMENTO CHE QUALIFICA IL LATO DOLCE E LASCIA SPAZIO ALL'EFFETTO VAPOROSO DELLO ZABAIONE. PIÙ VICINA ALLA FORZA DELLE UOVA È LA PASSULATA DI **TANCA NICA**, INCLINE A FONDERSI SENZA BADARE TROPPO A QUANTO DI LEI RESTERÀ NELLA MEMORIA, IN LINEA COL PRINCIPIO DI SERVIZIO DEI MIGLIORI VINI DA ACCOSTARE AL CIBO. SENSIBILE AGLI ASPETTI AROMATICI DEI BISCOTTI E DELLO ZABAIONE È IL TRIBÜLÊ DI **CINQUE CAMPI**, UN PASSITO DALLA TRASCINANTE SPONTANEITÀ CHE ASSISTE IL CIBO, MENTRE QUESTO CEDE DOLCEMENTE NELLA NOSTRA BOCCA.

l'eredità pungente e salina del cibo è affrontata dall'effetto emolliente del vino, così da rilanciare ogni volta il piacere della comunione fra le due persistenze. In tal modo non servono confetture e mostarde, sarà la densità del liquido a badare a tutto. I passiti, a seconda della loro forza, possono accostarsi ad altri cibi salati, come il controverso foie gras e i pâté a base di fegato, come quello di pollo. Il segreto è trovare il corretto equilibrio tra la graduale dolcezza del vino e l'amaricante e ferrosa eredità della preparazione. La pasticceria secca e le crostate sono gli ambiti ideali di applicazione quando si tratta di dessert. La pazienza e il tempo sono dalla parte della tenerezza e della generosità del vino, è commovente sentirle arrivare dopo che nella bocca è rimasta una sensazione granulosa: se ne prendono cura e la fanno tornare viva. Non funziona invece la relazione con dessert cremosi e pannosi, coi quali il liquido odoroso si sente defraudato del proprio ruolo, disperso alla ricerca di un punto di riferimento che non appare. La selezione è centrata sui migliori vini dolci italiani, tuttavia da noi si producono due rossi passiti quasi secchi, l'Amarone in Valpolicella e lo Sforzato in Valtellina. L'amata opulenza del primo funziona su carni al tegame cucinate con spezie piccanti, la maggiore autorevolezza del secondo – è sempre un Nebbiolo – lavora bene sui volatili dalla fibra complessa.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

INTENSI E MATURI



Sol
Ezio Cerruti
0141 855240, € 29
A Castiglione Tinella c'è la magia del Moscato d'Asti, al vignaiolo non basta la classica versione frizzante e ottiene un magnifico passito per un caprino erborinato.



Moscato di Saracena
Giuseppe Calabrese
340 6023820, € 30
Ottenuto da diverse varietà, scaturisce da una doppia concentrazione, tanto da poterlo paragonare ai grandi *dulce* andalusi; per questo gli riserviamo un penetrante Calabrese.



Vinsanto
Fattoria di Bacchereto
338 8739577, € 49
La densità zuccherina e il reattivo contrasto di acidi e tannini "tormentano" il flusso gustativo, continuo eppure imprevedibile, del vino da meditazione.

DENSI E AUTOREVOLI



Doron
Eugenio Rosi
0464 461375, € 30
Il Marzemino in Vallagarina conta su un legame remoto, il produttore ne sperimenta un emozionante passito, dai profumi profondi e dalla sapida ricchezza, lo aspetta una Sacher.



Recioto della Valpolicella
Musella
045 973385, € 26
Maddalena Pasqua fa appassire i grappoli di Corvina e Rondinella nei fruttai tradizionali, qui il vino acquisisce una ricchezza che merita il Castelmagno.



Turan Lazio Rosso
Pacchiarotti
339 2216719, € 35
Equivale a un Aleatico di Gradoli e trae origine da vigneti a Grotte di Castro presso il Lago di Bolsena; la sua armonia gustativa va su una crostata di ricotta e visciole.

VIVI E COINVOLGENTI



Malvasia di Bosa
Alvarega
Columbu
0785 605827, € 38
È la versione dolce dell'azienda, voluta per soddisfare chi ama gli aspetti aromatici del vitigno sorretti da una viva freschezza, perfetto per i macaron.



Passulata
Tanca Nica,
348 9747947, € 60
La conduzione agricola è naturale, il nome del vino evoca un metodo che esalta i profumi dello Zibibbo di Pantelleria, lo rende meno dolce e più adatto a un pecorino siciliano.



Tribùlê
Cinque Campi
0522 880702, € 25
Nasce da Moscato Bianco, Moscato Giallo e Malvasia di Candia, il risultato restituisce la tensione minerale silicea e armonizza l'intensa dolcezza per una crostata di albicocche.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LUIGI VERONELLI AVREBBE VOLUTO I BIANCHI DOLCI FREDDISSIMI, CONSIGLIAVA I 4-6° COSÌ CHE GLI ZUCCHERI SAREBBERO STATI SEMPRE GRADEVOLI. IL TEMPO CI HA MOSTRATO CHE SI PUÒ ESSERE PIÙ CLEMENTI: I GIOVANI PASSITI BIANCHI DALLA DOLCEZZA MISURATA POSSONO ANDARE A TAVOLA A 10°, QUELLI PIÙ CALDI E CONSISTENTI A 12°, IN ENTRAMBI I CASI A GUADAGNARCI È LA FINEZZA DELL'INSIEME. I PASSITI ROSSI E NERI, IN VIRTÙ DEL PROBABILE TANNINO, SI MANIFESTANO MEGLIO A 14°. PER UN VINO DA MEDITAZIONE L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA È QUASI UN OBBLIGO COSÌ DA RITROVARLO, DOPO QUALCHE ANNO, IN UNA CONDIZIONE DI ESPANSIVA ARMONIA.





PANNA COTTA CON ROQUEFORT E MARRON GLACÉ

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 3-4 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

2,5 dl di panna fresca – 80 g di Roquefort – 5 g di gelatina in fogli – 70 g di marron glacé + 2 per il decoro – 30 g di zucchero a velo – 1 foglia di alloro

1 Mettete a mollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Versate la panna in un pentolino, unite 50 g di Roquefort sbriciolato, la foglia di alloro e lo zucchero a velo, quindi scaldate il composto su fiamma bassa fino a quando il formaggio si è sciolto e la panna inizia a fremere.
2 Unite la gelatina scolata e strizzata, eliminate l'alloro, levate il pentolino dal fuoco e mescolate finché si sarà sciolta. Lasciatela raffreddare fino a quando inizia ad addensarsi poi distribuitela in 4 bicchieri, alternandola con i 70 g di marron glacé spezzettati.
3 Trasferite i bicchieri in frigo per 3-4 ore e, poco prima di servirli, decorateli con un pezzetto di marron glacé e una scaglia del Roquefort rimasti.

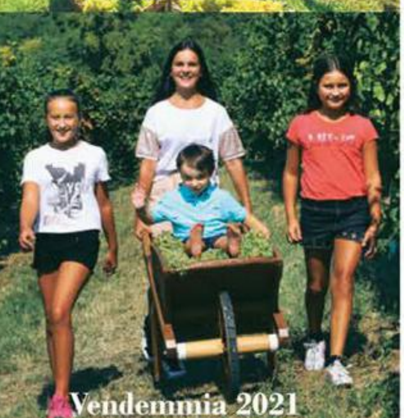
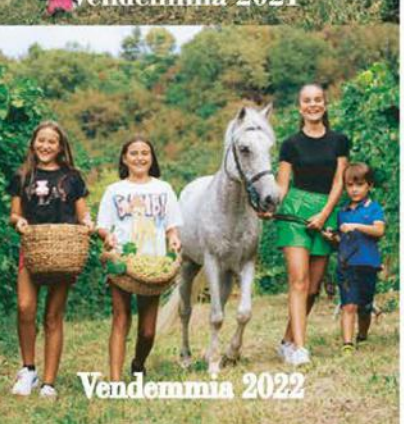

KOCH
Pizza Pala
Prova la nostra
nuova esperienza di pizza!
Fatta a mano,
convince per il suo
gusto genuino
ed è particolarmente
digeribile grazie alla sua
lunga lievitazione.
www.kochbz.it
Pizza Pala
320 g
LARS.it


Vendemmia 2016

Vendemmia 2017

Vendemmia 2018

Vendemmia 2019

Vendemmia 2020

Vendemmia 2021

Vendemmia 2022

Vendemmia 2023













A Milano, per sentirsi bene!

IL RACCONTO DEL WEEKEND TRASCORSO CON LETTRICI E LETTORI FRA INCONTRI, DEGUSTAZIONI, TALK E TANTE ALTRE INIZIATIVE PER IL BENESSERE

a cura di Francesca Romana Mezzadri, foto di Antonio Gaviraghi









Sopra, dall'alto: Garmin, sponsor dei workout; i vini di Aneri offerti ai partecipanti; le lampade di Italamp; l'olio Costa d'Oro in degustazione. Sotto, da sinistra, i kiwi di Zespri Kiwifruit e l'intervento di Luciana Squadrilli sull'olio di qualità.





Nella foto di apertura, l'editore e direttore de *La Verità* e *Panorama* Maurizio Belpietro con le direttrici Laura Maragliano (*Sale&Pepe*), Francesca Pietra (*Starbene*), Maria Elena Viola (*Donna Moderna*), Francesca Magni (*CasaFacile*), Angelina Spinoni (*Confidenze*). Sopra, dall'alto: si parla di vini con Alessandro Brizi; RTL 102.5, radio media partner; un consulto medico a cura del Gruppo San Donato; il desk degli integratori Ibsa Italy.



Qui sotto, da sinistra: la nuovissima macchina espresso Tescoma al lavoro; relax sulle sedie Varier; l'acqua Lauretana che ha dissetato i partecipanti. A destra, dall'alto: lo stand Santévet per le assicurazioni dedicate ai pet; il talk tra la direttrice Laura Maragliano e Valentina Leporati, attivista Gluten Free; la moda di Yes Zee; un selfie con "fido" nella postazione Arcaplanet; le tisane di NamasTe Pompadour.









Si è intitolata I feel good, "io sto bene", la kermesse dedicata al benessere a 360° organizzata da cinque testate del Gruppo Editoriale SEI. In campo, insieme a noi di *Sale&Pepe*, le direttrici e le redazioni di *Donna Moderna*, *Starbene*, *Confidenze* e *CasaFacile*, in un fitto palinsesto con oltre 70 ospiti. Due giorni di eventi - gratuiti e aperti a tutti - per condividere insieme a lettrici e lettori moltissimi spunti, riflessioni e dimostrazioni pratiche nelle diverse declinazioni di un tema che ci sta molto a cuore. Padrone di casa, l'editore Maurizio Belpietro, che ha aperto le danze sul palco della Fondazione Catella di Milano, nel cuore del quartiere di Portanuova. In un soleggiato weekend di inizio autunno, l'evento ha coinvolto un pubblico numeroso e partecipativo e si sono contate ben 7.000 presenze!

"Il benessere riguarda molto da vicino il cibo, che ha a che fare con convivialità, piacere, salute e possiede una forte componente emozionale", ha spiegato la direttrice di *Sale&Pepe* Laura Maragliano. Insieme ai nostri esperti Alessandro Brizi, Luciana Squadrilli e Valentina Leporati abbiamo organizzato degustazioni guidate di vini e di olii, per imparare a riconoscere e apprezzare la qualità, e un interessante incontro per parlare di celiachia e di cucina senza glutine, ma inclusiva e golosa. Un'ottica positiva che ha guidato i nostri incontri così come quelli promossi dalle altre testate. Durante i talk si sono affrontati tantissimi argomenti come psicologia, famiglia, relazioni, lavoro, alimentazione corretta e salute. Negli stand e nell'area all'aperto si sono svolte sessioni di yoga, mindfulness e fitness, screening e test salutistici, workshop e chiacchierate per parlare di lifestyle, giardinaggio, arredamento, animali, letture, moda, make up. Perché anche le piccole cose possono farci sentire bene.















Qui sopra, da sinistra: la cucina dei sogni con Conforama Italia; i golosi pistacchi di American Pistachio Growers; momento make up con Deborah Milano; le ragazze dello staff con le nostre testate.



10g di collagene bioattivo per dose
Colpropur
The collagen brand
E tu... di che collagene sei?
SCOPRILO QUI
COLPROPUR CARE
L'Essenziale
Il supporto quotidiano puro e digeribile.
COLPROPUR ACTIVE
L'Agile
L'anti-ruggine che rende più fluidi i movimenti quotidiani.
COLPROPUR SKIN CARE
Beauty- Routine
Per pelle più tonica, capelli e unghie più forti.
COLPROPUR LADY
Anti-Age 50+
L'alleato per ossa, articolazioni e bellezza della pelle.
COLPROPUR OSTEOARTICOLARE
SOS Ossa
Per vivere serenamente con le tue ossa.
COLPROPUR ARTICOLAZIONI
SOS Giunture
Per il benessere e l'elasticità delle giunture scricchiolanti.
COLPROPUR PHYSIO
La Lenitiva
Per dolore e infiammazione a muscoli e articolazioni.
COLPROPUR SPORT
Il Super Sportivo
Per muscoli e articolazioni in attività fisica intensa.
L'unica linea completa di integratori a base di Collagene Idrolizzato per ogni tua esigenza.
Richiedilo in farmacia ed erboristeria · Prodotto da Protein S.a., specialisti in collagene dal 1976.
Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non superare la dose consigliata. Gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta varia, equilibrata e di uno stile di vita sano.

Scelti PER VOI

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO

IL FORNO DI PIOPPI DAL 1966



Il Forno Pioppi, fondato nel 1966 dai fratelli Sestilio e Bruno Pioppi, è un'iconica bottega di panificazione. Nel 2019, il maestro panificatore Pioppi Fabio e la sua famiglia hanno ottenuto un bel riconoscimento al concorso "Miglior panettone del mondo".
Qui troverete un'ampia gamma di prelibatezze, dalle torte per ogni occasione alla celebre Torta di Pasqua, oltre a una varietà di pane e pizza, disponibili anche da asporto.
La qualità artigianale è il tratto distintivo di questa storica bottega di Perugia, che continua a tramandare la passione e la dedizione attraverso le generazioni.

Mantignana (PG)
Via G. B. Caporali, 11 - Tel. +39 075 6059431 - www.fornopioppi.it -

ANTICA DROGHERIA MANGANELLI 1879

Bottega d'epoca per gli appassionati dei sapori locali. Tra prodotti artigianali e specialità per intenditori, spicca la Linea Manganelli, con le delizie senesi come Pici, Cantucci, Cavallucci di Siena, Panforte, Ricciarelli, Panpepato e Torta di Fichi e Noci... Tutto ordinabile anche online.



Siena - Via di Città, 71/73 - Tel. 0577 280002 - drogheriamanganelli.it -

CANTINA MORETTI ADIMARI





Estesa per quasi sei ettari a vigneto su una collina dell'Alto Monferrato al confine con le Langhe, offre un'accoglienza d'alta classe fra gli affascinanti paesaggi di un territorio Patrimonio dell'Umanità Unesco. Splendido il suo agriturismo di charme Bricco San Giovanni che, ricavato dalla ristrutturazione di un cascinale dell'800, mette a disposizione camere, appartamenti e piscina. Bellissimo anche il giardino che ospita la Clubhouse Moretti Adimari, location ideale per eventi e matrimoni country-chic.
I vini, di altissima qualità, sono acquistabili tramite shop online con spedizioni ovunque.

Isola d'Asti (AT)
Via Valle Nabisso, 18 - Tel. +39 0141 958002
www.morettiadimari.it

ORO NERO DEL MONTELLO



L'Azienda Agricola Oronero, nel cuore del Montello, adotta metodi di coltivazione naturali, escludendo l'uso di pesticidi.
Priorità assoluta è una sana alimentazione come fondamento del benessere. Il mirtillo gigante americano, raccolto a luglio, è il prodotto di punta, affiancato da succhi, composte e olio d'oliva di alta qualità.
Da non perdere l'opportunità di autoraccogliere la frutta, un'esperienza unica per grandi e piccini.

Volpago del Montello (TV)
Via della Vittoria, 42/B - Tel. 349 3906174
www.oronerodelmontello.it -

Se l'enogastronomia italiana è considerata tra le migliori al mondo il merito è dei tanti agricoltori, produttori e artigiani che quotidianamente svolgono con passione il loro lavoro.
Non c'è regione d'Italia che non abbia le proprie eccellenze, tanti prodotti di largo consumo e soprattutto di nicchia da scoprire magari organizzando un tour dedicato ai piaceri del palato.
In questo servizio, che abbraccia più territori del nord e centro Italia, troverete alcuni indirizzi da non perdere: maestri panificatori in Umbria, un'antica bottega dei sapori nel centro di Siena e, sempre in Toscana, valenti mastri gelatai.
Nella gioiosa Marca Trevigiana l'incontro è invece con alcuni produttori che hanno scelto metodi naturali per le loro coltivazioni.
Altra meta considerata leggendaria dai buongustai è il Piemonte, terra dalle atmosfere uniche con una tavola sempre ricca di prelibatezze.
Non mancheranno qui le occasioni per gustare piatti tipici piemontesi, dai classici agnolotti al plin ai fantastici tajarin, da sposare a vini prestigiosi come la Barbera, l'Asti spumante e il Grignolino.
Più a sud l'Emilia Romagna e la provincia di Parma, famosissima per i suoi strepitosi salumi e non solo.



L'ARANGIUMA RISTORANTE

Piccolo paradiso della gastronomia piemontese, L'Arangiuma vi farà gustare i sapori della cucina contadina più autentica. Ristorante dall'anima semplice eppure preziosa, coccola i suoi ospiti con alcune perle della tradizione monferrina e langarola: dai tajarin ai 30 tuorli, capolavoro di assoluta bontà, sino ai celeberrimi Agnolotti del Plin con farciture "ai tre arrosti", "alla fonduta" o, a seconda delle stagioni, "a sorpresa". Ottimo il salame cotto tipico di Ferrere, lavorato a mano con carni grosse e magre, spezie, sale, vino e altri ingredienti a km 0.



Ferrere (AT)
Via Torino, 59
Tel. 331 3326100
www.larangiuma.it -

GELATERIA VENETA



È una lunga storia quella della Gelateria Veneta. Iniziata nella valle dolomitica di Zoldo dove la tradizione del gelato vive da metà '800, è proseguita dal 1935 a Perugia grazie a due zoldani doc, Donato Pragiarone e Giovanni Costantin. Oggi condotta da Costantino, figlio di Giovanni, vi attende nel cuore della città per deliziarvi con gelati artigianali fatti come una volta a partire da materie prime fornite direttamente dalla natura. Buoni e sani, quindi, e, guarda caso, "sani" è la parola che a Zoldo si usa per salutare, un saluto che la Gelateria Veneta rivolge con affetto ai suoi clienti.



Perugia
Piazza Italia, 20 - Tel. 075 5728576
www.gelateriavenetaperugia.it -

CANTINA CASTELLO DI UVIGLIE





Correva l'anno 1491 quando nelle proprietà del Castello di Uviglie, fatte di bricchi solitari e terre bianche, fu messa a dimora la prima vite.
Una storia vitivinicola plurisecolare, quindi, per un'azienda che dal 2020 è curata con competenza e passione dalla famiglia Bonzano.
I vini nascono quasi tutti da vitigni autoctoni: in primo piano la Barbera, l'Albarossa e il Grignolino.
Sperimentazioni d'eccellenza il blend signature di Pinot Nero e Barbera e gli spumanti Metodo Classico, pregiati nettari che riposano nelle immense e affascinanti cave sotterranee di pietra da cantone aperte alle visite.

Rosignano Monferrato (AL)
Loc. Castello di Uviglie, 73/B - Tel. +39 0142 488132
www.castellodiuviglie.com -

SALUMIFICIO SANTA LUCIA



Le colline parmensi, immerse nell'incantevole scenario baciato dalla brezza marina, dalle sorgenti saline e dalle acque cristalline del torrente Parma, fanno da cornice al Salumificio Santa Lucia. Qui, attraverso le generazioni, si è tramandata l'antica arte dei maestri salumai, esperti nell'elaborare a mano i pregiati salumi: disossando, salando, insaccando, legando e infine stagionando con maestria. Questa millenaria pratica culmina in autentiche delizie per il palato: dal sublime Culatello alla delicata Culatta, dall'aromatico Fiocco alla ricca Coppa di Parma, dalla succulenta Pancetta Stagionata Arrotolata al saporito Salame, fino al vivace Strolghino, al tradizionale Cotechino e alla gustosa Salsiccia.

Langhirano (PR)
Str. per Riano, 44 - Tel. 345 8348369
www.salumificiosantalucia.it -



nel numero di gennaio

Una **TAVOLA** imbandita di sfiziosità, i calici da colmare con irresistibili **COCKTAIL:** c'è di meglio per festeggiare la mezzanotte? Se invece preferite i pranzi placé, vi suggeriamo delle **TORTE SALATE** ultra chic, dei lussuosi piatti di **PASTA** con i **CROSTACEI** e delle ghiotte portate di **MAIALE** preparate attingendo alle tradizioni di tutto il mondo. E poi **TARTUFI** di cioccolato**,** **MOSTARDA, CARDO GOBBO...**

in edicola dal 22 dicembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

dicembre 2023

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Silvia Cappuzzello, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Antonio Gaviraghi, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Mezzadri, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Margherita Piazza, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986
PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516
DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378
STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)
REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano
ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19
ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."

Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- ASA SELECTION, asa-selection.com
- BEKO, beko.com
- BITOSSI HOME, bitossihome.it
- BITZ, distr.mvh, mvh.it
- BLANC MARICLÒ, blancmariclo.com
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- BORGO DELLE TOVAGLIE, borgodelletovaglie.com
- BRANDANI, brandani.it
- BUSATTI, shop.busatti.com
- CALEFFI, caleffionline.it
- CASA, casashop.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CHS GROUP, chsgroup.it
- COINCASA, coincasa.it
- COSI TABELLINI, cositabellini.com
- CROFF, croff.it
- ETSY, etsy.com
- FAZZINI, fazzinihome.com
- FIORIRÀ UN GIARDINO, fioriraungiardino.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- FRIGO2000, frigo2000.it
- GABEL, gabel1957.com
- GAGGIA, gaggia.com
- GEMINIANO COZZI 1765, geminianocozzi1765.it
- HUE TABLES STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF, distr. corrado corradi, corrado-corradi.it
- JOHN LEWIS, johnlewis.com
- JYSK, Jysk.it
- KITCHENAID, kitchenaid.it
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LAGOSTINA, lagostina.it
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzoit
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LE COQ PORCELAINE, lecoqporcelaine.it
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LSA, distr. maino rappresentanza, mainocarlo.it
- MADAME GIOIA HOME, madamegioiahome.it
- MAISON DE VACANCES, maisondevacancesitaly.it
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- MARCATO, marcato,it
- MARINA C, marinac.it
- MARMOLOVE, marmolove.com
- MASTRO RAPHAEL, mastroraphael.com
- MEPRA, mepra.it
- MERCI, merci-merci.com
- MIRABELLO, mirabellocarrara.it
- MVH, mhv.it
- NOVITÀ HOME, novitahome.com
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- PADERNO, paderno.it
- PEDRINI, pedrini.com
- PHILIPS, philips.it
- PINTI INOX, pintinox.com
- RICCARDO MONTE, riccardomonte.com
- ROSENTHAL, rosenthal.de/it
- SAINT LOUIS, saint-louis.com
- SAMBONET, sambonet.com
- SILIKOMART, silikomart.com
- SKILLET LODGE, distr. kunzi, kunzigroup.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- SØSTRENE GRENE, sostrenegrene.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- TESSITURA TOSCANA TELERIE, tessituratoscanatelerie.it
- THOMAS, distr. rosenthal, rosenthal.de/it
- TOGNANA, tognana.com
- VIRIDEA, viridea.it
- WEDGWOOD, distr. maino rappresentanze, mainocarlo.it
- ZARA HOME, zarahome.com





sale&pepe Lombardia Style

Dolci di tradizione

Viaggio attraverso 12 capolavori della pasticceria lombarda, uno per provincia: grandi lievitati, torte paesane e pani ricchi di frutta secca. Da gustare sulla tavola delle Feste



8





22

28



Sommario
Lombardia Style

Testi e cura di Paola Mancuso, ricette di Alessandra Avallone; foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi. Scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Barbara Mazzali è Assessora al Turismo, Marketing territoriale e Moda nella Giunta di Regione Lombardia.

Lombardia Style

DESIGN, PAESAGGIO, IMPRENDITORIA, CIBO: UNA REGIONE DI ECCELLENZE, DA VALORIZZARE IN UN PROGETTO DI AMPIO RESPIRO

di Barbara Mazzali

Chiunque abbia l'opportunità di vivere la Lombardia o la conosca in modo approfondito ha chiara la ricchezza che questa regione è riuscita a creare nei secoli e continua a offrire ogni giorno in tantissimi settori: dalla moda al design, dall'architettura alla musica fino all'arte visiva e ovviamente al food. A sintesi di tutto ciò è nato Lombardia Style, un progetto fortemente voluto da Regione Lombardia. Il brand, già nella sua asciutta brevità, esprime quel carattere speciale che riconosciamo all'origine di tanta eccellenza, quella predisposizione naturale a coniugare l'estro con la ferrea disciplina, la laboriosità con l'innovazione, la qualità con la quantità. Lombardia Style sottintende che un'unica speciale energia (e quindi un solo stile) collega quanto viene realizzato da imprese e creativi con le meraviglie a disposizione di tutti, dalle bellezze del lago di Como alle guglie del Duomo di Milano. Ma soprattutto, per la prima volta, si propone di riunirle in un unico network con lo scopo di valorizzarle e comunicarle. Crediamo che i luoghi e le persone, e cioè i designer, gli stilisti, gli imprenditori, gli artigiani, gli chef che ogni giorno contribuiscono a fare della Lombardia una concentrazione di bellezza, di bontà e di opportunità meritino di essere raccontati al meglio a chi ancora non li ha incontrati o a chi, incuriosito da ciò che ha visto, è pronto ad approfondirne la conoscenza. Per questo ci piace, attraverso le pagine di Sale&Pepe, dedicare il giusto elogio a un dolce milanese, il panettone, entrato a far parte della cultura internazionale, affiancandolo a 11 ulteriori specialità tipiche delle altre province lombarde per ora meno note, eppure titolate a farsi espressione di quel Lombardia Style che tanto ci sta a cuore.



Non solo panettone

DAI LIEVITATI DEGLI OFFELLAI MENEGHINI ALLE SOBRIE TORTE PAESANE, UN VIAGGIO ATTRAVERSO LA DOLCE OPEROSITÀ LOMBARDA

di Laura Maragliano

In casa Manzoni erano golosi di panettone. Teresa Borri, seconda moglie dello scrittore, aveva addirittura coniato il verbo "panatonare", ossia mangiare il panettone, cosa che accadeva davvero spesso. Non era da meno l'autore dei *Promessi Sposi*, tanto che durante il volontario esilio a Lesa, sul lago Maggiore, scrisse al figlio Pietro una lettera dove chiedeva l'invio di alcuni prodotti tra cui "un panattone di tre o quattro libbre, giacché ad Arona, con mia sorpresa, non se ne fa altro che per il Natale". Il che vuol dire che dagli "offellai" meneghini il dolce si trovava tutto l'anno. Oggi il panettone ha valicato da tempo i confini milanesi, regionali e nazionali ed è diventato un simbolo che va oltre le Feste. È la rappresentazione più nota del lato dolce della Lombardia, che si esprime nelle 12 province in modo diverso e univoco nello stesso tempo, con preparazioni non ampollose, barocche e scenografiche (tranne pochi casi) ma di sostanza. Sono torte, budini, biscotti, pani ricchi di frutta secca e altri lievitati, figli dell'operosità e ingegno lombardi e raccontano storie di città e di contado.

La nascita delle torte dolci è strettamente legata alla diffusione e disponibilità dello zucchero, che ancora nell'800 era considerato costoso al pari di una spezia e che quindi non tutti potevano permettersi. Ma già nel 1573 gli Statuti della città di Cremona vietano agli "ofellai", gli antesignani dei pasticcieri, di usare "miele o melazzo" al posto dello zucchero. Nelle città lombarde, in particolare a Milano, nascono a partire dal '700 i laboratori di pasticceria che promuovono il loro lavoro inventando torte e dolci destinati alla nascente borghesia cittadina. Sicuramente il passaggio di austriaci e francesi sul territorio ha lasciato tracce nel gusto e nelle tecniche di pasticceria, rielaborati però con canoni del tutto lombardi, come nel caso della charlotte, dolce francese al cucchiaio, trasformata in torta.

Nei paesi e nelle campagne i dolci si preparano raramente, di solito per le feste religiose. La farina è destinata al pane e il costo dello zucchero è alto, il suo uso si diffonderà nel mondo contadino dopo la Prima guerra mondiale grazie alle tessere annonarie. Perciò, si continua a usare il miele e la farina è una miscela che può comprendere quella di mais, di miglio, di segale, di castagne e poca bianca. Il pane avanzato diventa spesso un dolce con l'aggiunta di latte, uova, frutta secca, tocchetti di mele e, in tempi più floridi, di zucchero e cacao. Così sono nate le torte paesane. È un mondo silenzioso e operoso quello della pasticceria lombarda, senza fronzoli, schietto, figlio di quel saper fare che bada al sodo. Molto distante dal clamore della pasticceria sicula o di quella tinta di cioccolato del Piemonte, ma non per questo meno affascinante. Nelle prossime pagine farete un piccolo viaggio tra i dolci emblematici delle 12 province lombarde. Potrete replicarli a casa, ma il mio consiglio è quello di gustarli sul posto. Con l'occasione scoprirete una regione fatta non solo di fabbriche e di lavoro, ma anche di paesaggi incantevoli, opere d'arte, grandi chiese, piccole pievi, centri storici e antiche dimore.

Bergamo



ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI

<u>per la base</u> 150 g di farina 00 + quella per lo stampo – 150 g di fecola di patate – 5 uova – 160 g di zucchero – 1 cucchiaio di miele millefiori – 230 g di burro + quello per lo stampo – 1 bustina di lievito per dolci – sale

<u>per la bagna</u> 50 ml di rum – 30 g di zucchero
<u>per la crema</u> 220 g di burro – 125 g di cioccolato fondente 55% – 40 ml di rum – 40 g di pasta di nocciole – 90 g di albumi (3 albumi scarsi) – 160 g di zucchero – 8 g di glucosio
<u>per la copertura e la decorazione</u> 400 g di marzapane giallo – 2 cucchiai di confettura di albicocche – 30 g di marzapane rosa – 50 g di marzapane color cioccolato – 30 g di marzapane verde – zucchero semolato fine

1 Per la base, montate le uova, lo zucchero e il miele con le fruste elettriche o nella planetaria per 10 minuti circa. Fate fondere il burro in una casseruola, lasciatelo intiepidire, quindi versatelo a filo sopra le uova con le fruste

Polenta e osèi

UN INGANNO PER L'OCCHIO E UNA SORPRESA PER IL PALATO: È LA VERSIONE DOLCE E RAFFINATA DI UNA PIETANZA RURALE

Se nella nostra cucina regionale si contano numerosi piatti che imitano visivamente ricche ricette, ma utilizzando ingredienti poveri, può accadere anche il contrario. È il caso di uno dei dolci più tipici e raffinati di Bergamo, vero omaggio storico culturale a quello che invece era il piatto contadino per eccellenza, la polenta. In un passato non molto lontano, è stata l'alimento base, se non l'unico, delle genti bergamasche, gustata (spesso) tal quale, anche abbrustolita, oppure condita: taragna (con formaggi come Branzi o Taleggio), o con osèi (uccelletti come tordi e allodole arrostiti).

L'idea geniale di interpretare in versione dolce una ricetta radicata nella tradizione locale (citata anche da Stendhal "le signore vanno pazze per gli uzei con la polenta..."), saltò in mente ad Alessio Amadeo agli inizi del Novecento. Nella sua Pasticceria Milanese, aperta a Bergamo con la moglie Giuseppina, si ispirò a quello che al tempo era "il piatto della domenica" dei bergamaschi. La forma e il colore del dolce ricalcano quelli della classica cupola di polenta rovesciata sul tagliere che, soda e fumante, troneggiava in mezzo alla tavola. Ma l'arte pasticciera di Amadeo non si è limitata a questo: lo zucchero sulla copertura è un "trucco" per replicare la consistenza granulosa della polenta, così come gli uccellini di marzapane al cacao sembrano quelli che, nella ricetta salata, vengono cotti allo spiedo e messi "in superba maestà a seder sulla polenta come turchi sul sofà", come scriveva il poeta ottocentesco Lorenzo Stecchetti. Insomma, il dolce di Amadeo è un esempio di cake design ante litteram. Dopo una fase di declino tra le due Guerre, venne rilanciato dalla storica pasticceria Balzer. Oggi si trova in alcune pasticcerie della Città Alta, realizzato seguendo il disciplinare depositato alla Camera di Commercio.

Tovaglia Society Limonta (society limonta.com); alzata e piattini Livellara (livellara.com); forchettine Mepra (mepra.it).

in azione. Setacciate la fecola con il lievito, un pizzico di sale e la farina. Incorporate il mix alle uova con una spatola, lavorando dal basso all'alto. Imburrate e infarinate uno stampo a semisfera di 18 cm di diametro, versatevi la preparazione e cuocete a 170° per 1 ora. Fate raffreddare sopra una griglia, quindi dividete la pasta in 4 dischi di uguale spessore.

2 Per la crema: sciogliete il cioccolato a bagnomaria, unite il rum e la pasta di nocciole. Montate il burro a temperatura ambiente nella planetaria con la frusta, aggiungendo poco alla volta il mix di cioccolato e nocciola. Scaldate 40 ml d'acqua in un pentolino con lo zucchero e il glucosio, mescolando. Quando lo zucchero si sarà sciolto smettete di mescolare e cuocete fino alla temperatura di 121°. Montate gli albumi nella planetaria, versatevi a filo lo sciroppo bollente e continuate a montare finché gli albumi si saranno raffreddati. Aggiungete quindi il composto di burro e cioccolato, sempre con la frusta in azione, fino a ottenere una crema omogenea. Tenetela al fresco per qualche minuto.

3 Intanto, mescolate in un pentolino il rum, lo zucchero e 1 dl d'acqua. Scaldate fino all'ebollizione, spegnete e lasciate raffreddare del tutto la bagna.

4 Montate il dolce: spennellate i dischi di pasta con la bagna e distribuite su 3 strati la crema preparata, sovrapponendo man mano i dischi. Spalmate tutta la calotta con un velo di crema.

5 Stendete sottile il marzapane giallo su un foglio di carta da forno, cospargetevi lo zucchero e ripassatevi sopra il mattarello. Rivestite la torta con la sfoglia di marzapane, lasciando all'esterno la parte zuccherata. Tagliate via l'eccesso alla base.

6 Modellate il marzapane restante creando uccellini scuri, foglioline verdi e rotolini di finta pancetta e infilzateli in un lungo spiedino di legno. Distribuite 1 cucchiaio di confettura in cima al dolce e appoggiatevi sopra lo spiedino. Tenete in frigo, coperto, fino al momento di servire.

Bere giusto

IN QUESTO DOLCE RICCO E ARTICOLATO LA PRESENZA DELLA CREMA AL CIOCCOLATO APRE AL FERVORE PROFONDO E MEDITATIVO DEL BERGAMASCO MOSCATO DI SCANZO.

Brescia



ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE
+ IL RIPOSO (28 ORE CIRCA)
COTTURA 50 MINUTI

per la biga **60 g di farina per lunghe lievitazioni – 20 g di zucchero – 12 g di lievito di birra**
per il 1° impasto **60 g di farina per panettone – 10 g di zucchero – 12 g di burro**
per il 2° impasto **120 g di farina per panettone – 35 g di uovo (circa mezzo uovo piccolo scarso) – 30 g di zucchero – 18 g di burro**
per l'emulsione **160 g di burro – 60 g di zucchero a velo – 20 g di uovo (circa mezzo uovo piccolo scarso) – i semini di 1 baccello di vaniglia – la scorza grattugiata di 1 limone (o di 1 arancia) non trattato**
per il 3° impasto **240 g di farina da panettone – 90 g di uova (circa 2 uova medie scarse) – 60 g di zucchero a velo – 60 g di burro– 6 g di sale**
per la lavorazione e decorazione
burro e farina per lo stampo – zucchero a velo per guarnire

1 Per la biga: sciogliete lievito e lo zucchero in 25 ml d'acqua. Unite la farina, impastate e fate

Bossolà

HA LA FORMA DI UNA GROSSA E VAPOROSA CIAMBELLA LA SPECIALITÀ BRESCIANA CHE NASCE COME DOLCE NATALIZIO

Secondo un recente sondaggio social, il tradizionale bossolà è poco conosciuto dai bresciani stessi, soprattutto dalle generazioni più giovani sotto i 40 anni. Un'occasione per la riscoperta di questo lievitato morbido e vaporoso capace, anche per il generoso contenuto di burro, di sciogliersi al palato, è stata la scelta di Brescia come Capitale italiana della Cultura 2023, vetrina per far conoscere le specialità locali anche al di fuori del territorio.

Il bossolà è un lievitato "semplice ma non banale", ha affermato Iginio Massari, bresciano doc, che lo propone tutto l'anno, sebbene venga consumato soprattutto a Natale, a fianco o in alternativa al classico tormentone "panettone o pandoro". Forse per via di qualche affinità con quest'ultimo, alcuni sostengono che furono i Veneziani, durante l'occupazione nel Quattrocento, a portare la preparazione nel Bresciano, ma il grande maestro è convinto che le origini del bossolà siano più antiche e che il nome derivi dal mondo celtico: "bés 'mbesolàt", ovvero serpente attorcigliato. In effetti, le procedure più antiche della ricetta non prevedono l'uso dello stampo: nella sua corposa raccolta di piatti regionali italiani, la mitica Anna Gosetti descriveva come l'impasto, fatto lievitare più volte, venisse poi modellato in un lungo salame e posto direttamente sulla placca del forno, avvolto intorno a una scodella capovolta.

Come molti cibi antichi, insomma, le origini del bossolà sono controverse, anche perché non sono arrivati fino a noi documenti che ne indicano data di nascita o provenienza particolari.

Certo è che è rimasto nella memoria dei bresciani più "agée" che lo ricordano gustato a fette con l'ormai introvabile brodo di giuggiole, salsina a base, appunto, del frutto dolce per antonomasia, con mele cotogne, zucchero, vino bianco, limone e l'ormai rara uva Vespolina.

Tovaglia Society Limonta (societylimonta.com); alzata Livellara (livellara.com); tessuto Christian Fischbacher (fischbacher.com/it); piattino Leaves Ceramics (leavesceramics.com).

lievitare il panetto in luogo tiepido fino a quando sarà raddoppiato di volume (1 ora e mezza circa).

2 Per il 1° impasto: versate lo zucchero e 30 ml d'acqua nell'impastatrice. Mescolate, poi unite la farina e la biga lievitata. Quando la massa sarà omogenea aggiungete il burro . Lavorate fino a quando si sarà incordato (cioè si stacca dalle pareti della ciotola). Fate raddoppiare (2 ore circa).

3 Per il 2° impasto: fate sciogliere lo zucchero in 20 ml d'acqua, versatelo nell'impastatrice, unite l'impasto precedente, la farina e l'uovo sbattuto. Lavorate con il gancio, aggiungendo anche il burro a pezzetti. Fate incordare l'impasto, mettetelo sul piano di lavoro, arrotolatelo, trasferitelo in un contenitore unto di burro e lasciate triplicare di volume (4 ore circa).

4 Per l'emulsione: lavorate con la frusta il burro morbido, lo zucchero a velo, i semi di vaniglia, l'uovo e la scorza di limone (o d'arancia). Tenete al fresco.

5 Per il 3° impasto: lavorate nell'impastatrice il precedente panetto lievitato con la farina, lo zucchero a velo e metà delle uova. Quindi, aggiungete le uova rimaste, poi il burro, poco alla volta, e continuate a incordare. Infine, aggiungete il sale, l'emulsione e terminate di incordare. Trasferite l'impasto in un contenitore con coperchio e fate lievitare per 4-5 ore, dando per 3 volte le pieghe all'impasto. Lasciate raffreddate per 10 ore in frigorifero.

6 Formate una palla e inseritela nello stampo da bossolà, con foro al centro, ben imburrato e infarinato. Lasciate lievitate per 5-6 ore, quindi infornate a 175° per 50 minuti. Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.

Bere giusto

UOVA E LIEVITAZIONI RICHIEDONO IL PREGIO DEL LIQUOROSO DELLA DOC BRESCIANA SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA.

Como



Pan mataloch

NEL COMASCO ESISTE PIÙ DI UN DOLCE TIPICO. NELLA ZONA DEL LARIO LA SPECIALITÀ DELLE FESTE È UN PANE ARRICCHITO

Nella grande famiglia dei pani dolci lombardi (dalla bisciola valtellinese al pan tramvai brianzolo), il pan mataloch è la specialità di Como, in particolare di Bellagio e dell'Alto Lago. Un tempo era considerato il dolce di Natale, ricco com'è di una gran varietà di delizie "di conserva" che farciscono la sua pasta, di consistenza piuttosto compatta: frutta secca, canditi, uvetta, fichi secchi, tutti ingredienti comuni a molte preparazioni dolci delle feste in tutta Italia. Ma la "cifra" distintiva del mataloch è soprattutto l'aroma dell'anice, ingrediente che fornisce anche la chiave di lettura delle origini del dolce, molto lontane. Nel volume *Comaschi a tavola* (1972) Piero Collina riporta le accurate note etimologiche di Libero Locatelli, autore del *Repertorio gastronomico comasco.* Si scopre, così, che il nome mataloch, piuttosto curioso, suggerisce di essere una derivazione dallo spagnolo "matalahuga", che significa appunto anice. Lo studio dell'origine dei nomi entra in gioco ogni qualvolta le ricette tradizionali, per quanto antiche, non sono supportate da fonti o ricettari codificati. Si è arrivati perciò a ritenere che gli Spagnoli, durante il tormentato periodo della loro dominazione su Como che durò per ben due secoli, introdussero l'erba aromatica, che venne apprezzata e utilizzata, addomesticandone il nome, per realizzare la versione lariana del pane dolce speziato. Un'usanza, quella dei pani dolci, ben radicata nella tradizione natalizia di tutta Italia, che in tempi remoti trasformava l'alimento base quotidiano in un cibo di festa.

Tovaglia Society Limonta (societylimonta.com); tagliere MVH (mvh.it); coltello Mepra (mepra.it); piattino di Giovelab (giovelab.it).

FACILE
PER 8-10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 1/2 + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI

300 g di farina 00 – 150 g di lievito madre rinfrescato – 1 cucchiaio di miele – 100 ml di latte – 1 uovo grande – 80 g di burro – 70 g di zucchero – 120 g di fichi secchi – 70 g di uvetta – 40 g di arancia candita – 100 g tra mandorle, noci e nocciole – 1 limone non trattato – semi di anice – grappa – sale

1 Versate nella planetaria con il gancio il latte intiepidito, il miele e il lievito madre. Lavorate a bassa velocità fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciate riposare per 15 minuti.
2 Incorporate la farina setacciata, il burro fuso e lasciato raffreddare, l'uovo sgusciato, 2 prese di sale, lo zucchero e mezzo cucchiaino di semi di anice leggermente pestati. Lavorate l'impasto con il gancio per una decina di minuti, poi coprite la ciotola e lasciate riposare per 30 minuti.
3 Intanto, tagliate a tocchetti i fichi secchi e l'arancia candita. Mettete entrambi in una ciotola con l'uvetta, la scorza grattugiata del limone e qualche cucchiaio di grappa; lasciate macerare per circa 20 minuti.
4 Sgocciolate il mix e aggiungetelo all'impasto. Unite anche la frutta secca tritata grossolanamente. Lavorate con il gancio a bassa velocità per incorporarli. Formate un panetto, adagiatelo sopra una teglia rivestita di carta da forno, coprite con pellicola e lasciate lievitare per 6 ore. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 40-45 minuti.

Bere giusto

L'AUTOREVOLEZZA DELL'AMARETTO DI SARONNO GOVERNA E GRATIFICA LA RICCA ESTENSIONE DEGLI INGREDIENTI DI QUESTO RICCO PANE.

Cremona



Torta Cremona

LA FROLLA CON UN MORBIDO RIPIENO ALLE MANDORLE È LA TORTA PIÙ CONOSCIUTA NELLA CITTÀ DEL TORRONE

Dici Cremona e tutti pensano subito al suo torrone. Della ghiottoneria cittadina più identitaria si conosce la data di nascita precisa, il 24 ottobre 1441. Era il giorno delle nozze di Francesco Sforza con Bianca Maria Visconti, che portava in dote le opulente terre cremonesi. Per il fastoso banchetto venne creato un dolce a base di miele, mandorle e chiare d'uovo: bianco, morbido e sodo come la giovane sposa.

Il torrone è rimasto un inossidabile caposaldo dell'arte dolciaria cremonese, che però è riuscita a elaborare altre specialità diventate grandi classici, come la torta Cremona. Le sue origini sono incerte, ma con grande probabilità relativamente recenti, riconducibili agli anni successivi alla Seconda guerra mondiale. In quel periodo di ripresa economica e sociale, infatti, i locali tornarono a essere frequentati e i pasticcieri cremonesi si dettero un gran daffare per creare sempre nuove, più raffinate ricette. Tra tutte è proprio la torta Cremona quella che è riuscita ad affermarsi nel tempo e ora è reputata il più tipico dolce della città. Un rassicurante dolce da credenza, con un ripieno morbido e lievitato dall'intenso aroma di mandorle, inconfondibile per la decorazione della superficie, lo scenografico reticolo a losanghe.

La torta non va confusa con un'altra specialità dal nome simile: il Pan Cremona, dall'insolita forma quadrata, impasto a base di farina di mandorle e miele, con copertura di cioccolato fondente. Venne inventato nel 1950 dalla storica pasticceria Lanfranchi e brevettato 10 anni dopo.

A confermare la forte vocazione dolciaria cremonese, la torta più "giovane" è la Türünina, elaborata alla fine degli anni Novanta con gli ingredienti del territorio: farina gialla per l'impasto e granella di torrone per la guarnizione; è diventata prodotto De.Co. nel 2007.

Tovaglia Society Limonta (societylimonta.com); piatto torta Stefano Toniolo Ceramiche (etsy.com); piatti in primo piano Costa Nova (livellara.com).

MEDIA
PER 8-10 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 1 ORA

per la frolla **160 g di farina 00 – 100 g di amido di mais – 100 g di zucchero a velo – 1 uovo + 1 tuorlo – 110 g di burro – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – sale**
per il ripieno **100 g di farina di mandorle – 100 g di farina 00 – 50 g di amido di mais – 100 g di burro – 150 g di zucchero semolato – 4 uova – 8 g di lievito in polvere – 5 gocce di aroma di mandorla amara – 1 baccello di vaniglia – 200 g di confettura di albicocche – zucchero a velo**

1 Per la frolla, lavorate nel mixer la farina, lo zucchero a velo e l'amido di mais con il burro a pezzetti. Quando il composto diventa granuloso incorporate l'uovo, il tuorlo, l'estratto di vaniglia e una presa di sale. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fatelo riposare per circa 1 ora in luogo fresco.
2 Stendete la frolla tra 2 fogli di pellicola. Foderate con carta da forno il fondo di uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro. Rivestite l'interno dello stampo con la frolla, lasciando un bordo di pasta di 4 cm. Stendete sulla base 3 quarti della confettura e mettete in frigorifero.
3 Preparate il ripieno. Sgusciate le uova e separate gli albumi dai tuorli. Con l'aiuto delle fruste elettriche, montate questi ultimi con metà dello zucchero per almeno 5 minuti. Sciogliete il burro, fatelo intiepidire e incorporatelo al mix di tuorli. Unite la farina di mandorle, i semini della vaniglia, l'aroma di mandorla amara e gli albumi rimasti montati a neve con lo zucchero restante.
4 Setacciate la farina 00 con il lievito e l'amido e aggiungeteli al composto con una spatola per non smontarlo. Versate l'impasto nel guscio di frolla, livellate e cospargete con uno strato spesso di zucchero a velo.
5 Con un tarocco (tagliapasta quadrato) incidete la superficie per ottenere un motivo a losanghe. Ripassate i solchi con la confettura rimasta fatta uscire da una tasca da pasticciere. Infornate a 175° per 1 ora, coprendo con alluminio negli ultimi 15. Fate intiepidire e sformate.

Bere giusto

LA MUNIFICENZA DELLA TORTA MERITA UN'AROMATICA E ROTONDA MALVASIA DI CANDIA PRODOTTA A CASTELVERDE, IN PROVINCIA DI CREMONA.

Lecco



Miascia

UNA RICETTA DI TRADIZIONE CONTADINA, A BASE DI PANE E FRUTTA DI STAGIONE, È UN GOLOSO ESEMPIO DI RICICLO

Oggi si potrebbe definire "zero waste" questo rustico dolce di umili origini, preparato con il pane avanzato, che tuttavia non ha nulla da invidiare, in quanto a gusto, a una torta di mele fatta con pasta frolla. D'altra parte, un tempo era grande l'attenzione a non sprecare il cibo e a utilizzare con fantasia ciò che era disponibile nell'orto in ogni stagione.

La miascia, che nella civiltà contadina era considerata "il panettone dei poveri", è un perfetto esempio di quest'arte antica. Il pane, alimento basico di sussistenza, veniva preparato in grandi forme nei forni comuni, per poi essere conservato nella "panadura", la credenza. E siccome non andava mai buttato, anche una volta raffermo veniva utilizzato nelle zuppe, come il pancotto, o per i dolci, come la miascia, non a caso detta anche "turta di paisan".

In questo caso, il "pan poss" (cioè raffermo, nel dialetto lombardo, con il significato anche di persona insulsa) andava in qualche modo addolcito. E siccome lo zucchero era costoso, riservato perlopiù ai ceti più abbienti, l'elemento zuccherino veniva dato dalla frutta fresca (di solito mele o pere, che lasciano l'impasto piacevolmente umido) e quella secca, che spesso caratterizza le ricette povere.

Della miascia non esiste un'unica versione, perché, appunto, veniva farcita con ciò che era più disponibile. Con il passare del tempo, tramandato di famiglia in famiglia, il dolce si è evoluto in una miriade di varianti più "ricche": con scorze di agrumi, cacao, finanche amaretti, ed è molto diffusa l'aggiunta di aghi di rosmarino prima di infornare.

La versione qui riportata ricalca quella descritta da Gianni Brera e Luigi Veronelli nel loro libro *La Pacciada. Mangiarebere in Pianura Padana*, vera summa del "come eravamo".

Piatto torta Livellara (livellara.com); forchettina Mepra (mepra.it); tessuto C&C Milano (cec-milano.com).

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

150 ml di latte – 230 g di pane raffermo – 75 g di zucchero + 1 cucchiaio – 75 g di burro + quello per lo stampo – 1 uovo grande – 2 mele – 1 pera – 1 grappolino d'uva bianca – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – 50 g di uvetta – 2 cucchiai di farina di mais – 1 cucchiaio di farina 00 – olio extravergine d'oliva – sale

1 Riducete il pane a dadini, raccoglieteli in una ciotola, bagnateli con il latte intiepidito e lasciate riposare per 1 ora. Sbucciate e affettate sottili le mele e la pera. In una terrina lavorate con le mani il pane bagnato, eliminando eventuali grumi, poi incorporate l'uovo sgusciato e leggermente sbattuto, la metà del burro fuso e raffreddato, 1 cucchiaio e mezzo d'olio, lo zucchero, 2 pizzichi di sale, la scorza di limone e i 2 tipi di farina.

2 Incorporate le fettine di frutta, l'uvetta ben sciacquata e gli acini dell'uva bianca, puliti. Ungete di burro una tortiera di 24 cm di diametro, foderatela con carta forno e imburratela nuovamente.

3 Versate il composto preparato nello stampo, livellate la superficie, spennellatela con il burro fuso rimasto e cospargetevi 1 cucchiaio di zucchero. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 1 ora. Servitela tiepida.

Bere giusto

PER AFFINITÀ ELETTIVA SIN DAGLI INGREDIENTI, UN DISTILLATO DI MELE DELLA VALSASSINA NOBILITA UN DOLCE POVERO COME LA MIASCIA.

Lodi



Tortionata

LA FRIABILE TORTA TIPICA DEL LODIGIANO TRADIZIONALMENTE SI GUSTA CON UN GOLOSO "DIP" DI CREMA AL MASCARPONE

Si tratta di una torta rustica, friabile e burrosa, molto simile alla più diffusa sbrisolona mantovana, con la quale condivide l'abbondanza di mandorle rigorosamente non pelate, ma dalla quale la tortionata si differenzia soprattutto perché non contiene farina di mais.

Anche la specialità lodigiana non presenta la minima traccia di lievitazione (al massimo, in alcune ricette si trova un pizzico di bicarbonato). Di conseguenza risulta bassa e asciutta e solitamente viene servita a pezzettoni irregolari invece che a fette. In quanto al suo curioso nome, pare che faccia riferimento al "tortijon", ovvero il fil di ferro attorcigliato, che un tempo veniva utilizzato per tagliare, o forse decorare, la torta.

Etimologia a parte, la ricetta è stata codificata e depositata legalmente con questo nome nel 1855 dal pasticciere Alessandro Tacchinardi, proprietario del più antico laboratorio dolciario di Lodi. Nel corso del tempo divenne talmente identitaria della cittadina da venire inserita nella mitica "Garzantina" dei prodotti tipici d'Italia con l'indicazione di "specialità esclusiva".

Tuttavia, c'è chi sostiene che la torta deve essere ben più antica, perché presenta tutte le caratteristiche dei dolci medievali: non solo senza lievito, ma anche con un uso molto parsimonioso delle uova, all'epoca preziose (e probabilmente sostituite dal miele, che faceva da legante e allo stesso tempo addolciva l'impasto), mentre era spesso presente la frutta secca per arricchirli.

Per bilanciare la sua consistenza compatta, tradizionalmente la tortionata viene servita come dessert e accompagnata dalla "pucia dulsa", soffice e golosa crema a base di mascarpone, latticino tipico del Lodigiano e di tutta la pianura Padana, ricavato dalla lavorazione della panna del latte. Essendo di base una frolla, il dolce è ideale anche da inzuppo, da gustare con con latte o tè.

Piatto torta Claylab (caylab.it); piattini Leaves Ceramics (leavesceramics.com).

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

250 g di farina 00 – 100 g zucchero semolato – 200 g di burro a temperatura ambiente + quello per lo stampo – 150 g di mandorle non pelate – 1 tuorlo – sale
per la pucia dulsa 400 g di mascarpone – 4 uova freschissime – 4 cucchiai di zucchero – 1/2 bicchierino di brandy (o rum)

1 Spezzettate grossolanamente le mandorle e passatele brevemente nel forno caldo per farle asciugare. Setacciate la farina in una ciotola, aggiungetevi il burro morbido a pezzetti,lo zucchero, il tuorlo e una presa di sale. Lavorate rapidamente con le mani, oppure impastate gli ingredienti nella planetaria con il gancio a foglia. Quando l'impasto sarà omogeneo unite le mandorle e lavorate rapidamente per incorporarle.
2 Ungete di burro uno stampo a cerniera e rivestitelo di carta da forno. Trasferite l'impasto nello stampo e schiacciatelo con i polpastrelli a uno spessore di circa 2 cm, senza renderlo troppo uniforme. Con i rebbi di una forchetta, rigate la superficie creando dei rombi.
3 Cuocete nel forno ventilato e già caldo a 180° per 30 minuti o finché la frolla risulterà cotta e dorata. Lasciatela raffreddare prima di sformarla.
4 Accompagnatela con la pucia dulsa. Sgusciate le uova e separate gli albumi dai tuorli. Montate questi ultimi e lo zucchero con le fruste finché saranno spumosi. Lavorate con una spatola il mascarpone e la crema di tuorli preparata e incorporate il liquore. Montate a neve gli albumi restanti e aggiungete delicatamente anche questi, mescolando con la spatola flessibile dal basso verso l'alto. Conservate in frigorifero.

Bere giusto

IL LIQUORE OTTENUTO DALLE CASTAGNE DEL BOSCO DI GRAFFIGNANA, IN PROVINCIA DI LODI, GRATIFICA IL SAPORE E LA PARTICOLARE CONSISTENZA DELLA TORTIONATA.

Mantova



ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO (6 ORE CIRCA)
COTTURA 45 MINUTI

per il lievitino **200 g di farina Manitoba – 20 g di burro morbido – 7 g di lievito di birra**
per il 1° impasto **100 g di farina per panettone – 100 g di farina 00 – 30 g di latte – 30 g di maraschino – 90 g di burro – 40 g di zucchero – 1 uovo + 2 tuorli – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – 3 g di sale**
per il 2° impasto **100 g di farina 00 – 1 tuorlo – 60 g di latte – 30 g di zucchero – 90 g di burro**
per la farcia **100 g di granella di nocciole – 100 g di granella di mandorle – 20 g di maraschino – 60 g di albumi (quelli di 2 uova medie circa) – 100 g di zucchero**
per la glassa **220 g di zucchero a velo – qualche goccia di succo di limone**
per lo stampo **burro**

1 Per il lievitino, mescolate la farina con il lievito, il burro e 80 ml d'acqua. Coprite e lasciate lievitare per 1 ora.
2 Per il primo impasto, mettete il lievitino nella planetaria con il gancio; unite prima le 2 farine quindi l'uovo sgusciato, i tuorli, il maraschino, il latte, l'estratto di vaniglia e una presa di sale. Lavorate il burro con lo zucchero e aggiungetelo all'impasto in lavorazione, poco alla volta. Quando sarà ben incordato (cioè tenderà a staccarsi dalla ciotola) coprite e lasciate lievitare per 1 ora nel forno caldo, ma spento.
3 Per il secondo impasto, aggiungete la farina al

Anello di Monaco

ALTO, SOFFICE E RICOPERTO DI GLASSA, È UNA SCENOGRAFICA SPECIALITÀ TIPICA DELLE TAVOLE NATALIZIE

Tradizione vuole che nel periodo delle feste le vetrine delle pasticcerie mantovane facciano spettacolo con un dolce esclusivo che troneggia su altre delizie tipiche, come la Sbrisolona. Per Mantova l'Anello di Monaco è un must e rappresenta ciò che il panettone è per Milano. Rispetto a questo, la specialità mantovana condivide alcune similitudini come la lavorazione dell'impasto, fatto lievitare più volte per renderlo soffice, ma con il dolce meneghino ha poco altro da spartire. Si distingue per la forma di alta ciambella con il buco, per la glassa che lo ricopre, per il ripieno di frutta secca. E anche per la storia sulle sue origini, ancora incerte. Una prima narrazione sostiene che il dolce venne ideato da un monaco dell'abbazia benedettina di Polirone, utilizzando una pasta lievitata ottenuta dalla macerazione di patate e carote. Questa ipotesi spiegherebbe il motivo per il quale l'anello viene chiamato anche "del monaco", con riferimento al benedettino.

Trova più credito una seconda ipotesi, che vuole che l'anello sia invece frutto dell'inventiva di artigiani pasticcieri che alla fine del Settecento si trasferirono dall'estero a Mantova e vi avviarono la loro attività. Tra questi c'erano lo svizzero di origine tedesca Samson Putscher e il bavarese Hans Ruuh, e da loro si fa derivare l'altro nome della soffice ciambella: anello di Monaco (con la M maiuscola).

A Putscher si deve anche l'invenzione della torta Elvezia (o Helvetia), palesemente chiamata così in omaggio alla sua terra d'origine, ma considerata una specialità mantovana a tutti gli effetti, come l'Anello di Monaco. C'è chi trova che abbia un legame con il Kugelhupf, ciambellone mitteleuropeo anch'esso di pasta lievitata, ma con ripieno e finitura differenti. Anche nell'ipotesi che il dolce germanico abbia ispirato Putscher, il risultato è stato alquanto diverso e l'Anello si è profondamente radicato nella gastronomia del Mantovano. Un legame che lo ha fatto riconoscere come prodotto Pat (Prodotto Alimentare Tradizionale).

APiatto grande Claylab (claylab.it); piatto piccolo L'Officina della Ceramica (lofficinadella ceramica.it); tessuto Christian Fischbacher (fischbacher.com)

precedente e, con l'apparecchio in azione, incorporate il tuorlo e il latte. Quindi, poco alla volta, aggiungete il burro lavorato con lo zucchero. Quando l'impasto sarà ben incordato copritelo e lasciate lievitare nel forno spento per 1 ora.

4 Preparate la farcia: versate 50 ml d'acqua in un pentolino, scioglietevi lo zucchero e portate a 118°. Spegnete e unite i 2 tipi di granella. Quando il composto sarà freddo aggiungete il maraschino e gli albumi montati a neve.

5 Stendete l'impasto lievitato sul piano di lavoro, in un rettangolo di 40x25 cm. Formate un cordoncino con la farcia, posizionatelo sulla base lunga del rettangolo e arrotolate la pasta sul ripieno. Ungete di burro uno stampo da panettone di 22 cm di diametro (da 750 g) e mettetevi al centro un bicchiere alto e stretto resistente al calore, imburrato e ricoperto di carta da forno. Adagiate nello stampo il rotolo di pasta preparato e fate combaciare le estremità. Lasciate lievitare fino a quando l'impasto raggiungerà il bordo.

6 Cuocete nel forno statico già caldo a 175° per 35 minuti circa. Intanto, preparate la glassa mescolando gli ingredienti con 30 ml d'acqua calda. Sfornate il dolce, fatelo raffreddare e togliete il bicchiere dal centro del dolce. Cospargetelo con la glassa e lasciatela solidificare.

Bere giusto

IL LAMBRUSCO MANTOVANO AMABILE REGGE L'INCONTRO FRA IL BURRO E L'INSIEME DI MANDORLE E NOCCIOLE DI QUESTA PREPARAZIONE MOLTO ARTICOLATA.

Milano



ELABORATA
PER 1 PANETTONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

<u>per la biga</u> 100 g di farina per lunghe lievitazioni – 10 g di lievito di birra fresco – 10 g di malto – 60 g di latte
<u>per il 1° impasto</u> 180 g di farina Manitoba – 2 g di lievito di birra fresco – 2 uova – 60 g di zucchero – 60 g di burro
<u>per il 2° impasto</u> 220 g di farina per lunghe lievitazioni – 100 g di zucchero – 2 uova intere + 3 tuorli – 5 g di sale – 100 g di burro morbido – la scorza di 1 limone non trattato – 80 g di arancia e cedro canditi – 120 g di uvetta – 1/2 baccello di vaniglia – burro e farina per la lavorazione

1 Per la biga: sciogliete il lievito e il malto nel latte tiepido, incorporate la farina, impastate brevemente, coprite e fate raddoppiare di volume (circa 1 ora).
2 Per il primo impasto: mettete la biga nella planetaria con il

Panettone

NATO NELLE CUCINE DEGLI SFORZA, I SIGNORI DELLA CITTÀ, È TRA I SIMBOLI DELL'ECCELLENZA ITALIANA IN TUTTO IL MONDO

Sono numerose le leggende tramandate sull'origine del panettone, ma tutte convergono sul fatto che è una preparazione rinascimentale squisitamente milanese e che a elaborarla fu un certo Toni. A seconda dei racconti costui era l'innamorato di Adalgisa, la bella figlia di un fornaio, che riuscì a sposare grazie all'invenzione del dolce; o ancora, lo sguattero nella cucina della corte di Ludovico il Moro dove, per rimediare a un errore del cuoco, raccimolò ciò che trovò in dispensa (farina, burro, uova, scorza di cedro, lievito e uvette) e creò una pagnottona dolce. Pare che fu molto apprezzata dal duca, che chiese chi l'avesse preparata. Gli fu risposto: "l'è il pan de Toni", frase poi contratta in "panettone".

Al di là delle leggende, la tradizione di consumare un pane speciale per Natale è avvalorata storicamente: dal 1395 i forni di Milano avevano il permesso di cuocere, solo a Natale e come segno di condivisione e uguaglianza, il "pan de Ton", di lusso perché fatto con la farina bianca di frumento, burro e uva zibibbo. Il termine "panaton" viene poi riportato nei più antichi dizionari: quello del 1606, il primo vocabolario milanese-italiano, e quello ottocentesco di Francesco Cherubini, che descrive "una specie di pane di frumento addobbato con burro, uova, zucchero e uva passerina (ughett) o sultana... Grande di una o più libbre sogliamo farlo solo a Natale".

Il vero giro di boa di un dolce buonissimo ma pur sempre locale è stato marcato negli anni Trenta da Angelo Motta, pasticcere e imprenditore self-made man, che cominciò a produrre il lievitato in una forma più alta e più soffice, lanciandolo in tutta Italia. Oggi i pastry chef di tutto il mondo si sfidano in un campionato internazionale che premia il migliore panettone artigianale.

Tovaglia Society Limonta (societylimonta.com); alzata Maisons du monde (maisonsdumonde); coltello Mepra (mepra.it).

gancio, unite le uova, il lievito sbriciolato e la farina. Impastate, quindi unite lo zucchero e il burro morbido. Lavorate fino a ottenere un composto liscio e non appiccicoso. Coprite e lasciate lievitare per 2 ore circa nel forno caldo ma spento.
3 Per il secondo impasto: unite all'impasto precedente le uova sgusciate, i tuorli, la farina e lo zucchero. Lavorate per almeno 10 minuti. Quando l'impasto sarà incordato (cioè la massa tenderà a staccarsi dalle pareti) unite il sale e i semini della vaniglia. Incorporate il burro morbido, poco alla volta. Quindi, aggiungete l'uvetta ammollata in acqua tiepida e ben strizzata, i canditi a dadini e la scorza grattugiata del limone. Coprite e fate lievitare nuovamente fino al raddoppio (2 ore circa).
4 Ungete di burro e infarinate uno stampo da panettone di 18 cm di diametro e 10 cm di altezza. Date all'impasto una forma sferica, sul piano infarinato. Trasferitelo nello stampo, coprite e fate lievitare fino a quando raggiungerà il bordo. Quindi incidete la superficie a croce e lasciate riposare per 15 minuti. Cuocete nel forno già caldo a 200° nella parte bassa e dopo 15 minuti abbassate la temperatura a 180° (1 ora di cottura in totale). Sfornate il panettone, infilzatelo sul fondo con due ferri da maglia e lasciatelo raffreddare appeso e capovolto per alcune ore.

Bere giusto

FUNZIONA LA VERSIONE FRIZZANTE E ABBOCCATA DI UN SAN COLOMBANO AL LAMBRO, DOC MILANESE.

Monza-Brianza



Pan tramvai

IL TRADIZIONALE PANE DOLCE FARCITO È TALMENTE RICCO DI UVETTA DA NON AVERE BISOGNO DI ZUCCHERO

Correva l'anno 1876 quando un tramvai trainato da cavalli iniziò a collegare Milano a Monza. Un'opera all'epoca straordinaria, la prima linea interurbana in Italia. Per percorrere quei pochi chilometri di distanza, fermandosi in ogni paesino, occorrevano ore.

Non stupisce che conducenti, studenti e lavoratori pendolari, un po' come succede anche oggi quando manca la carrozza ristorante, provvedessero a procurarsi in anticipo uno spuntino da sbocconcellare, goloso ed energetico nonostante l'assenza di zucchero.

Spesso alle fermate del tram, insieme al biglietto veniva venduto un pane farcito con uvetta, una consuetudine che prese piede e continuò anche quando la linea, agli inizi del Novecento, divenne elettrica e diventò relativamente più veloce. Il tram, infatti, doveva rispettare il limite di 15 km all'ora per non disturbare gli animali che si trovavano lungo i binari che attraversavano la campagna.

Diffuso fino agli anni Sessanta, e arrivato anche nella vicina Svizzera italiana per via degli intensi contatti con il Ticino, il "pan cont l'uga" (pane con l'uva) in seguito ha attraversato un lungo periodo di assenza dagli scaffali dei fornai, per poi essere recuperato e rilanciato. È stato presentato all'Expo 2015 come prodotto tipico della Brianza e di Monza, con tanto di disciplinare che prevede abbondante uvetta (almeno il 40% del peso totale) e non meno del 40% in peso di materia grassa sull'impasto.

Come tutti i pani morbidi che si rispettino, prevede più lievitazioni successive. Si può mangiare tal quale o spalmato con un velo di burro (un po' come gli scones inglesi), ma per i palati più audaci il suo sapore, in equilibrio tra dolce e salato, è adatto anche a essere accostato a prosciutto crudo o salame, gustato come merenda.

Vassoietto Serax (serax.com); tessuto Christian Fischbacher (.fischbacher.com); coltello Mepra (mepra.it).

FACILE
PER 2 FILONI
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI

400 g di farina tipo 0 – 50 g di burro morbido – 400 g di uvetta – 8 g di lievito di birra fresco – sale

1 Fate rinvenire l'uvetta in una ciotola d'acqua tiepida, poi scolatela e strizzatela bene. Versate la farina nella planetaria con il gancio, sbriciolatevi il lievito e aggiungete 3 dl scarsi di acqua. Coprite e lasciate riposare per 20 minuti.

2 Lavorate l'impasto finché risulterà ben incordato (cioè, quando inizierà a staccarsi dalle pareti della ciotola), quindi incorporate il burro a temperatura ambiente e a pezzetti, 3 prese di sale e l'uvetta, in più riprese. Lavorate ancora per 5 minuti, coprite l'impasto e lasciate lievitare fino a quando avrà raddoppiato il volume (2 ore circa).

3 Dividete l'impasto in 2 parti, formate i filoni e schiacciateli leggermente. Disponeteli sopra una teglia rivestita di carta da forno, coprite con pellicola e lasciate lievitare ancora per mezz'ora abbondante. Cuocete nel forno già caldo a 220° per 15 minuti, poi abbassate la temperatura a 180° e cuocete per altri 20 minuti circa. Sfornate e fate raffreddare.

Bere giusto

COMPATTO E DENSO, QUESTO RICCO PANE ALLE UVETTE MERITA LE PAZIENTI ATTENZIONI DI UN DISTILLATO DI FICHI BIANCHI DELLA BRIANZA.

Pavia



Torta paradiso

TRA LE TANTE SPECIALITÀ DOLCI LOMBARDE TRADIZIONALI È TRA LE PIÙ "GIOVANI": HA "SOLO" 145 ANNI

La torta simbolo dell'arte pasticciera pavese è tra le poche specialità che possono esibire una carta d'identità con tanto di luogo e data di nascita precisi: era il 1878 quando "l'ofelé" Enrico Vigoni, dopo aver imparato il mestiere a Milano, aprì un proprio locale a Pavia, nella centrale Strada Nuova, di fronte all'Università. Preparava una torta talmente soffice e squisita, rinomata in tutta la zona, che il marchese Cusani Visconti lo incoraggiò a lanciarla.

Ottorina Perna Bozzi, nella sua opera sulla cucina lombarda - vero caposaldo dell'editoria culinaria - scriveva che probabilmente fu lo stesso nobiluomo a contribuire alla stesura della ricetta per codificarla e brevettarla.

E fu così che la torta, premiata con l'oro all'esposizione internazionale di Milano del 1906, divenne famosa anche fuori dal contesto del territorio.

Di sapore delicato, leggera, facilmente digeribile e quindi "consigliabile anche ai convalescenti" - spiegava la dicitura - aveva il vantaggio di rimanere fresca a lungo. Avvolta nella confezione di carta stagnola, poteva conservarsi per un mese, perfetta per essere spedita in tutta Italia, corredata da una bustina di zucchero a velo vanigliato e da un coltello di latta per tagliarla.

Attorno alla "turta Vigòn", come viene chiamata dai pavesi doc, aleggiano diversi aneddoti, più o meno veri. Secondo uno di questi la preparazione era già conosciuta da un frate della Certosa di Pavia. Pare che furono i suoi confratelli, deliziati dopo l'assaggio, a coniare il nome "Paradiso".

Ed è proprio con la denominazione "Torta del Paradiso" che questa specialità è stata iscritta nell'elenco Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali) della regione Lombardia.

Piatto Fiorirà un giardino (fioriraungiardino.com); coltello Mepra (mepra.it); piattino Giovelab (giovelab.it); tovagliolo Society Limonta (societylimonta.com).

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI

100 g di farina 00 – 70 g di fecola di patate – 170 g di burro – 40 g di zucchero – 170 g di zucchero a velo – 3 g di lievito per dolci – 100 g di uova intere (circa 2 uova medie) – 80 g di tuorli (circa quelli di 4 uova) – 1/2 baccello di vaniglia – la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato – sale – burro e farina per lo stampo – zucchero a velo per completare

1 Setacciate la farina con il lievito e la fecola. Montate con le fruste elettriche il burro ammorbidito a temperatura ambiente, aggiungendo man mano lo zucchero a velo, la scorza grattugiata del limone e i semi della vaniglia.
2 Quando il burro sarà molto soffice e spumoso incorporate i tuorli, una presa di sale e continuate a montare fino a ottenere una massa omogenea.
3 In una seconda ciotola montate le uova intere con lo zucchero semolato. Quando diventeranno gonfie e chiare, unitele in due volte al composto principale, aiutandovi con una spatola flessibile e alternandole con il mix di farina setacciata preparato.
4 Ungete di burro e infarinate uno stampo da 24 cm di diametro, versatevi l'impasto e pareggiate la superficie con una spatola. Cuocete nel forno già caldo a 170° per 40-45 minuti. Sfornate e aspettate 15 minuti prima di sformate la torta sopra una gratella. Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.

Bere giusto

IL MOSCATO SPUMANTE DELL'OLTREPÒ PAVESE CONDIVIDE LA SENSUALE VAPOROSITÀ DELLA TORTA PARADISO E NE RESTITUISCE LA FLOREALE PERSISTENZA.

Sondrio



Bisciola

IN UN TERRITORIO DI SAPORI FORTI E GENUINI SI PREPARA ANCORA UN RUSTICO DOLCE DELLA TRADIZIONE

Nell'area montuosa della provincia di Sondrio, la Valtellina, tutto parla di tradizione contadina, di fatica e di ricette antiche e nutrienti, perlpiù a base di farina di grano saraceno. Detto anche "grano nero", nonostante non sia propriamente un cereale, fino agli inizi del secolo scorso è stato fondamentale per l'alimentazione dei contadini di tutto l'arco alpino perché poteva essere coltivato in quota. Con la sua farina, di sapore intenso e sentore di nocciola, in Valtellina si facevano polenta, pizzoccheri, sciatt (frittelle ripiene di formaggio) e anche dolci. Come la bisciola, sorta di basso panettone ma meno laborioso del nobile "cugino" milanese. Oggi per l'impasto della bisciola si utilizzano farine miste, con prevalenza di quella bianca, una digressione ormai comune per accontentare i palati moderni, non più abituati ai sapori decisi.

Forse per nobilitare in qualche modo le origini del "pan di fich" (l'antico nome della bisciola in dialetto, dal momento che nella farcia di uvetta e frutta secca prevalgono i fichi), una leggenda narra che il dolce sia stato creato alla fine del Settecento per Napoleone Bonaparte, che si trovava in Valtellina. Se è vero che nel 1797 le truppe francesi sottrassero queste terre ai Grigioni, salvo poi cederle agli Austriaci pochi anni dopo, non è altrettanto certo che il grande condottiero abbia di fatto assaggiato la bisciola.

La sua origine, quindi, non può essere datata in modo puntuale, tuttavia è plausibile pensare che questo dolce sia ben più antico dell'età napoleonica. Essendo tipico delle classi più povere, come suggeriscono gli ingredienti utilizzati, ha sempre fatto parte di quelle ricette tramandate di generazione in generazione, ma mai citate dai manuali di cucina. Dal 2013 la Bisciola è tutelata dal Marchio Collettivo Geografico (Mcg) e, per la sua tipicità, è stata inserita nell'elenco Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Lombardia.

Piattino torta affettata Leaves Ceramics (leavesceramics.com); tessuto C&C Milano (cec-milano.com)

FACILE
PER 2 PANI
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

400 g di farina tipo 0 – 200 g di farina integrale – 150 g di zucchero – 150 g di fichi secchi – 150 g di noci – 75 g di uvetta – 150 g di burro – 20 g di lievito di birra – 1 cucchiaio di miele – la scorza grattugiata e il succo 1 limone non trattato – sale

1 Intiepidite 100 ml d'acqua, sciogliete vi il lievito di birra, unite 1 cucchiaio di zucchero e fate riposare per 15 minuti. Unite 1 quarto della farina, impastate, formate un panetto e lasciatelo lievitare, coperto, per circa 1 ora.

2 Nella planetaria con il gancio riunite i 2 tipi di farina, una presa di sale e il burro morbido a pezzetti, mescolando lentamente. Aggiungete lo zucchero rimasto, la scorza e il succo di limone, circa 300 ml d'acqua e lavorate gli ingredienti per 15 minuti. Unite il panetto lievitato, aumentate la velocità e incorporatelo perfettamente. Lasciate lievitare per 2 ore.

3 Riducete a dadini i fichi, spezzettate le noci e sciacquate l'uvetta. Impastate il pane lievitato con la frutta preparata. Formate 2 pagnotte tondeggianti, adagiatele sopra una teglia rivestita di carta da forno, coprite con pellicola e fate lievitare di nuovo per 1 o 2 ore. Spennellate la superficie con il miele e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 50 minuti.

Bere giusto

LO SFORZATO DELLA VALTELLINA IN VERSIONE DOLCE HA LA PERSISTENZA PER NON PERDERE IL FILO DI OGNI INGREDIENTE DELLA BISCIOLA.

Varese



Amor polenta

INCONFONDIBILE PER LA FORMA A BAULETTO E IL COLORE DORATO, IL RAFFINATO DOLCE È UN'ICONA DELLA CITTÀ

L'amor polenta è una specialità di pasticceria talmente identitaria che nel resto d'Italia viene spesso chiamato con il nome "dolce di Varese", la città in cui è stata creato dalla sapienza artigiana e dalle mani di Antonio Zamberletti detto Carlo. Che non se ne avrebbe certo a male, anzi questo era proprio il suo scopo.

Negli anni Trenta il suo laboratorio, aperto nel pieno centro città dal prozio e da lui rilevato, era già affermato. Ma, studiando i dolci tipici di altre zone lombarde, Carlo notò il fatto che non ne esisteva uno rappresentativo di Varese. Fu così che decise di creare un dolce che, pur elaborato in versione originale e raffinata, utilizzasse gli ingredienti del territorio. In primis la farina di mais, non quella rustica ma quella macinata fine conosciuta come Fioretto, per di più ingentilita dalla leggerezza della fecola e profumata da quella di mandorle. Un sapiente impasto di tre diverse farine, con un leggero aroma liquoroso che rappresenta il vero segreto della ricetta originale.

Precursore dei manager di marketing dei giorni nostri, Zamberletti intuì che occorreva anche una forma assolutamente originale per connotare il dolce e ideò uno speciale stampo ondulato con scanalature regolari. E ancora, pensò al packaging: sempre attingendo alla tradizione locale, scelse come involucro una magnifica carta Varese, appositamente realizzata per il dolce.

Pare superfluo aggiungere che la nuova creazione divenne ben presto un'icona gastronomica sopraffina, tanto amata quanto oggi imitatissima dall'industria dolciaria. E piace immaginare che negli ambienti affrescati e mosaicati del caffè Zamberletti, il primo locale varesino frequentato da donne, lo abbia assaggiato anche Liala, tra le scrittrici di romanzi d'appendice più famose del Novecento, che qui veniva per il tè con le amiche.

Piatto Livellara (livellara.com); tovagliolo La Fabbrica del Lino (lafabbricadellino.com), piattino tondo Giovelab, (giovelab.it)

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

75 g di farina di mais Fioretto – 75 g di farina 00 – 75 g di farina di mandorle – 8 g di lievito per dolci – 4 uova – 125 g di burro morbido – 125 g di zucchero – rum – 1 baccello di vaniglia – sale – burro e farina per lo stampo – zucchero a velo per completare (facoltativo)

1 Montate il burro a temperatura ambiente e lo zucchero con l'aiuto delle fruste elettriche. Dopo una decina di minuti, quando sarà diventato spumoso, aggiungete le uova, 1 alla volta, incorporandole perfettamente prima di aggiungere l'uovo successivo.
2 Unite i semini estratti dal baccello di vaniglia, 1 cucchiaio di rum e una presa di sale. Con l'aiuto di una spatola incorporate, mescolando dal basso verso l'alto, la farina fioretto, la farina di mandorle e per ultima la farina 00 setacciata con il lievito.
3 Ungete di burro e infarinate l'apposito stampo da amor polenta, versatevi il composto preparato e cuocete nel forno statico già caldo a 175-180° per 30 minuti circa. Verificate la cottura infilzando uno stecchino di legno nel dolce: dovrà uscire asciutto. Quindi sfornate, lasciate riposare per qualche minuto, quindi sformate l'amor polenta su un piatto da portata e fatelo raffreddare completamente. Servitelo a fette, tal quale oppure, se vi piace, cosparso di zucchero a velo.

Bere giusto
LA SOAVITÀ DI UN VINO AMABILE COME IL RONCHI VARESINI DA MUFFA NOBILE SI FONDE PERFETTAMENTE CON LA CEDEVOLEZZA DELLA TORTA.


FUNGO
ITALIANO
CERTIFICATO
UN CONCENTRATO
DI SALUTE